ADEGA

inner group | ANO XX - Nº 250 - € 8,00

O intérprete do vulcão
Davide Bentivegna e a voz do Etna

Montepulciano
As 12 Pievi do Vino Nobile

Richebourg
A história da "vila rica"

Caymus
O Cabernet que consagrou Napa

Garrafa pesada
vinho melhor?

Alfrocheiro
A tinta enigmática do Dão

O desenho do vinhedo
Tipos de condução e como moldam o vinho

Cabernet sem fronteiras

Vinhos de 10 países e suas harmonizações

VENHA CONHECER ESSE LUGAR ÚNICO.

Punta Negra, Maldonado, Uruguay

bodegabouza.com

decanter.com.br

Uruguay
Wine

LAS ESPINAS

VIÑEDOS - BODEGA - RESTAURANTE

Editorial

Davide Bentivegna, de Etnella, na Sicília

O som do silêncio

Às vezes nos pegamos visitando playlists antigas em um dia "mais tranquilo", algo bastante raro na correria que a vida se transformou, e nos deparamos com sons que muitas vezes voltam à mente nesses raros momentos de pausa. E tal como um bom vinho diante da vista de um céu avermelhado de pôr do sol em um fim de tarde, uma canção pode ajudar a pensar nas relações da vida e do vinho.

Em "The Sound of Silence", de 1964, Simon & Garfunkel já capturavam a essência do nosso tempo: pessoas falando sem comunicar, ouvindo sem escutar. É o ruído de um mundo que nunca cala. Conversas vazias, opiniões em cascata, mensagens sem parar. Vivemos numa era em que calar-se é quase suspeito, em que estar conectado significa estar sempre falando, sempre consumindo, sempre respondendo. O silêncio tornou-se incômodo. E justamente por isso, é o mais raro dos luxos.

Mas existe ainda pontos onde o silêncio não é vazio. Onde as pessoas se sentam, trazem uma taça à boca, e de repente entendem que nem tudo precisa ser dito em palavras. O vinho é talvez um desses idiomas que diz sem falar. Uma conversa genuína acontece entre quem prova e aquilo que está sendo provado. Nesse diálogo silencioso, o que importa nem sempre se nomeia, apenas se sente. Um instante suspenso no ar.

Numa época em que somos quase constrangidos a sempre falar, opinar, compartilhar, há algo revolucionário em sentar-se em silêncio com outro ser humano (ou mesmo sozinho) e deixar que um vinho conte histórias que só as palavras talvez não alcancem. Às vezes, nenhuma palavra soa melhor que essa pausa.

Por isso sempre voltamos ao vinho. Não para fazer barulho sobre ele, mas para escutá-lo. ADEGA existe não para falar mais alto, não para gerar mais ruído, mas para criar um espaço onde o essencial possa emergir. Para ser uma testemunha atenta do vinho. Para verdadeiramente apreciá-lo, compreendê-lo e ajudar a transmitir sua mensagem.

Saúde,

Christian Burgos e Arnaldo Grizzo

inner group | ADEGA

DIREÇÃO
PUBLISHER
Christian Burgos - *christian_burgos@innergroup.us*

REDAÇÃO
EDITOR
Arnaldo Grizzo - *a.grizzo@revistaadega.com.br*

EDITOR DIGITAL
Edmundo Ubiratan - *edmundo@innergroup.us*

DIRETOR DE ARTE
Ricardo Torquetto - *ricardo@innereditora.com.br*

AUXILIAR DE ARTE
Juliana Souza - *arte2@innereditora.com.br*

EDITOR DE DEGUSTAÇÃO
André Mendes - *andre.mendes@revistaadega.com.br*

COLABORADORES
Textos: Alessandro Tommasi, André Mendes, Dado Lancellotti, José Renato Camilotti, Pedro Fadanelli e Raquel Poleto Fonseca

CONVITES PARA VIAGENS, DEGUSTAÇÕES E EVENTOS
convites@innergroup.us

MARKETING
marketing@innereditora.com.br

PUBLICIDADE E EVENTOS
Christiane Miguez - *christiane@innergroup.us*
@innereditora.com.br
+55 (11) 3876-8200 – ramal 11

REPRESENTANTES COMERCIAIS
Sônia Machado - *sonia@vistamontes.com.br*

INTERNATIONAL SALES
Estados Unidos
Inner Publishing - *sales@innerpublishing.net*

FINANCEIRO
Marcello Ferreira - *financeiro@innereditora.com.br*

CIRCULAÇÃO
R.Scola Marketing Editorial

ASSINATURAS
Thiago Barros - *thiago.barros@innergroup.us*
assinaturas@innereditora.com.br
+55 (11) 3876-8200
Distribuição nacional por Correios - EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E TELÉGRAFOS.

ADEGA ON LINE
Felipe Granata - *felipe.granata@innereditora.com.br*

ADEGA NETWORK
Pedro Fadanelli - *pedro@innergroup.us*

IMPRESSÃO
Grass Indústria Gráfica

Revista ADEGA é uma publicação mensal da INNER Editora Ltda. A Inner Editora não se responsabiliza por opiniões, ideias e conceitos emitidos nos textos publicados e assinados na revista ADEGA, por serem de inteira responsabilidade de seu(s) autor(es).

www.revistaadega.com.br

Itália

ZENATO
ROBERTO VOERZIO
DONNAFUGATA

França

DRAPPIER
M.CHAPOUTIER
PHILIPPE PACALET
BILLECART-SALMON

Argentina

FINCA SOPHENIA
OTRONIA
VER SACRUM

Portugal

ROCIM
MAÇANITA
TABOADELLA
HENRIQUES & HENRIQUES

Chile

VINOS BAETTIG
ARBOLEDA

Espanha

MARQUÉS DE MURRIETA
RAÚL PÉREZ
BODEGAS MAURO
MAS MARTINET

EUA

DONATI FAMILY
VINEYARDS

Uruguai

BODEGA GARZÓN

ESTE PRODUTO É DESTINADO A ADULTOS

CONSTELAÇÃO WORLD WINE

HÁ 27 ANOS BRILHANDO COM UMA CURADORIA DE EXCELÊNCIA.

World Wine

O VINHO CERTO EM QUALQUER MOMENTO.

IMPORTADORA E DISTRIBUIDORA OFICIAL - FACEBOOK.COM/WORLDWINEBRASIL - INSTAGRAM.COM/WORLDWINE - **worldwine.com.br**

Sumário

12
Entrevista
Davide Bentivegna e a busca do Etna por sua própria voz

56
DOC
As 12 Pievi que redesenham o Vino Nobile di Montepulciano

52
Curiosidades
Richebourg, cinco séculos de história em Vosne-Romanée

88
Escola do vinho
Da espaldeira à pérgola, os sistemas que moldam cada vinhedo

80
Great Estates
Mais de um século da família Wagner no coração de Napa

97
Cave
Uma seleção de vinhos avaliados pela nossa equipe

78
Drops
O que a campanha En Primeur 2025 revela sobre o mercado

66
Harmonização
Dez expressões da Cabernet Sauvignon e o prato ideal para cada uma

e mais...

8
Cartas
Mensagens dos nossos leitores com sugestões, elogios, reclamações etc.

24
Mundovino
Notícias sobre acontecimentos gerais do mundo do vinho

48
Contra rótulo
Karim Mussi e os vinhos "de Jardim" que só existem uma vez

50
Uvas
Alfrocheiro, a casta portuguesa de origem incerta

113
Clube ADEGA
Confira as novidades do mês do nosso clube de vinhos

BEBA COM MODERAÇÃO

O MELHOR DA ITÁLIA ESTÁ NA MISTRAL

Mistral

WWW.MISTRAL.COM.BR

11 3174-1000

Cartas

Ensinamentos

Passei muitos anos bebendo vinho sem compreender que estava fazendo uma conversa com o tempo. Não é apenas sobre envelhecimento, é sobre como vinho congela um momento específico: uma safra, um lugar, decisões tomadas num instante. Quando bebo uma garrafa, estou bebendo tempo capturado em vidro. Isso mudou minha relação com envelhecer. Há algo reconfortante em compreender que enquanto envelhecemos, envelhecemos melhor se respeitarmos o processo. Vinho não nega o tempo. Celebra. Lendo sobre os produtores que vocês entrevistam percebi que estou lendo histórias de pessoas que escolhem paciência quando poderiam escolher pressa. Escolhem honestidade quando poderiam escolher marketing. Escolhem respeitar uma uva, um solo, uma estação específica quando poderiam padronizar tudo. São guardiões do tempo, não apenas fabricantes de bebida. Vivemos numa época que quer eliminar o tempo; tudo rápido, instantâneo, descartável. Vinho recusa isso. Diz que qualidade é filha da paciência, que você não pode apressar fermentação, que existe força em recusar compromisso com o que importa. Há uma lição nisso que vai muito além de vinho. Fiz cinquenta anos recentemente. Descobri que tenho limitações reais, que o tempo está passando de verdade. O vinho me ajudou a fazer paz com isso, não através de negação, mas de compreensão. Cada garrafa agora é um ritual de aceitação. Estou aqui, neste momento, consciente e presente. Obrigado por fazer uma revista que entende que vinho é sobre filosofia. Sobre como vivemos. Sobre o que escolhemos valorizar.
Álvaro Brás

Uma visão

A entrevista com José Luiz Moreira da Silva, da Esporão, me mostrou por que alguns vinhos parecem tão mais vivos que outros. Não era sobre técnica apenas, era sobre a obsessão de alguém que recusa compromisso com qualidade. Quando li sobre as escolhas dele nas colheitas, na forma como pensa a propriedade como um todo, comecei a olhar para o rótulo de Esporão de forma completamente diferente.
Carla Mendes

Taninos

Bebo vinho há anos, mas nunca havia compreendido de verdade a diferença entre taninos da uva e taninos do carvalho. O artigo da Escola do Vinho da edição 249 explicou de forma que finalmente compreendi como o tempo de envelhecimento muda tudo, como madeiras diferentes imprimem assinaturas distintas no vinho. Uma leitura densa, mas muito interessante.
Heitor Barbosa

Susumaniello

Li sobre como essa uva está sendo resgatada, como produtores apostam nela em regiões específicas da Itália. Saí em busca de Susumaniello logo em seguida e encontrei alguns vinhos no Brasil.
Antonio Rossi

François Perrin

A conversa com François Perrin (edição 248) sobre Beaucastel tocou algo profundo. Não era apenas técnica de produção, era clareza sobre o que realmente importa: respeito ao terroir, recusa em seguir modas que descaracterizam uma região. Li uma filosofia de vinho encarnada numa pessoa. Depois dessa entrevista, Châteauneuf-du-Pape deixou de ser um nome para ser um lugar vivo na minha imaginação. Cada garrafa agora carrega a voz de alguém que está falando. Gostaria muito de visitar.
Cláudio Madeira

Dúvidas, sugestões, críticas etc. escreva para
redacao@revistaadega.com.br

FLECHAS
DE LOS ANDES

O LEGADO ROTHSCHILD
NOS VINHOS ANDINOS

SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA.

LAPASTINA.COM
@lapastina.oficial

CASA LA PASTINA
@casalapastina
www.lapastina.com/casa
Rua Oscar Freire, 574
(11) 5026-3228

Flechas de Los Andes é uma marca da curadoria La Pastina

SELEÇÃO LA PASTINA DAL 1947

ADEGA *Responde*

Garrafa pesada significa vinho melhor?

O leitor Umberto Saldanha questionou: "ouvi dizer que garrafas mais pesadas são para vinhos melhores, isso é verdade?"

Você já deve ter sentido uma garrafa que parece pesar quase o mesmo vazia e cheia. Ela é até difícil de servir o vinho com uma mão só. Mas por que tão pesada? Por décadas, o peso do vidro funcionou como um certo atalho psicológico: quanto mais pesada a garrafa, mais "premium" o vinho parecia – sobretudo na alta gastronomia, onde a primeira impressão na mesa ainda pesa (literalmente) na percepção de qualidade. Há quem defenda esse lado tátil: o vidro espesso transmite sensação de história e tradição, e o conjunto rótulo-mais-garrafa-robusta continua sendo, para muitos consumidores, uma fórmula vencedora.

O problema é o custo. Do lado financeiro, garrafas pesadas encarecem a operação. Do lado ambiental, o impacto é ainda maior: estudos do setor apontam que a produção e o transporte da garrafa de vidro respondem por algo entre 30% e 50% da pegada de carbono do vinho — em muitos casos, mais do que a vinificação em si. Uma garrafa padrão pesa entre 500 e 600 gramas, mas exemplares "premium" podem passar de 900 gramas.

O movimento de redução já é realidade. Nos Estados Unidos, a Spottswoode, no Napa Valley, trocou sua garrafa de 798 gramas por uma de 550 gramas a partir da safra 2020, redução de mais de 30%. Na Califórnia, a Clif Family eliminou folha metálica e adornos para cortar 31% do peso, com economia direta no frete. Na África do Sul, a Winery of Good Hope relançou sua linha em garrafas de 410 gramas, enquanto a Obikwa foi ainda mais longe, com vidro ultraleve de 350 gramas, cerca de 25% mais leve que o padrão do mercado. E em Barolo e Barbaresco, o consórcio Albeisa, que reúne 318 produtores e responde por 24 milhões de garrafas por ano, lançou em 2025 sua versão "ecovà", de apenas 410 gramas, herdeira de um processo que já havia reduzido o peso padrão de 575 para 450 gramas em 2007.

A pressão também vem da crítica especializada. As inglesas Jancis Robinson e Karen MacNeil, entre outras vozes influentes, vêm publicando o peso das garrafas junto com suas notas de prova, e a própria Karen MacNeil já declarou que se recusa a avaliar vinhos embalados em vidro excessivamente pesado, como forma de pressionar o mercado a mudar.

No fim das contas, o consenso que vem se formando entre produtores, críticos e consultorias de sustentabilidade é simples: o peso da garrafa não tem qualquer relação com o que está dentro dela.

envie suas dúvidas para redacao@revistaadega.com.br

EDEN HILL

Da Austrália nasce Eden Hill

Inspirados pela pureza da natureza e serenidade das colinas sul australianas

SAIBA MAIS:

CASA PERINI **MUNDO**

O intérprete do vulcão

Economista que trocou a carreira corporativa pelas encostas do vulcão mais ativo da Europa, Davide Bentivegna, fundador da Etnella, fala sobre vinhas centenárias, o mosaico das contradas e a busca do Etna por sua própria voz

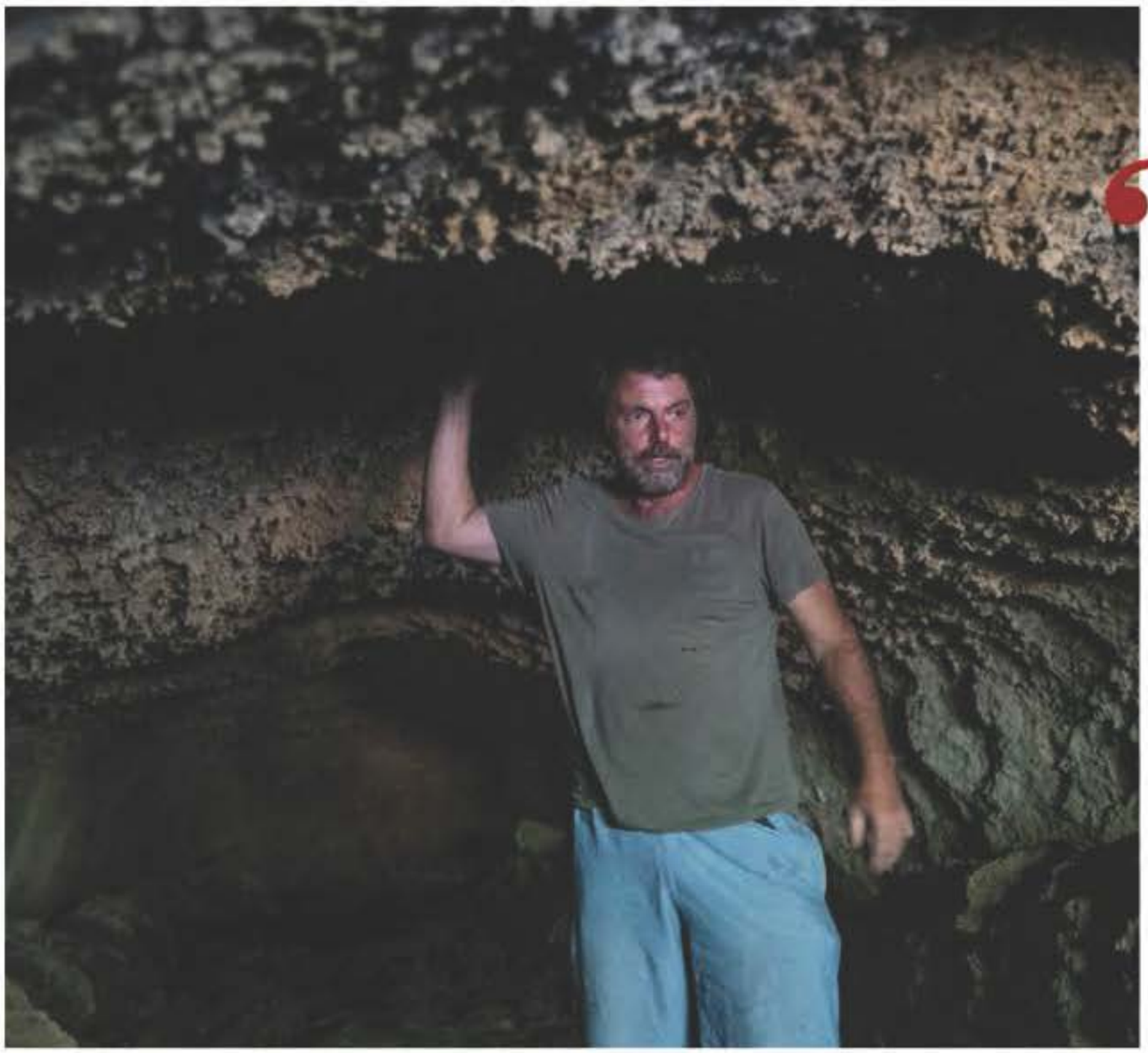
por **Christian Burgos**

O ETNA NÃO É APENAS O VULCÃO MAIS alto e mais ativo da Europa, com seus 3.400 metros que seguem crescendo a cada erupção, é também um dos terroirs mais intrigantes do mundo do vinho. Nas suas encostas, séculos de erupções estratificaram lavas de diferentes idades, criando um mosaico de pequenas parcelas – as contradas – em que a Nerello Mascalese, sua principal uva tinta, entrega resultados distintos a cada quilômetro.

Foi nesse cenário que Davide Bentivegna decidiu recomeçar a vida. Economista de formação, ele construiu carreira em uma multinacional até que, em 2007, em Milão, uma taça servida ao acaso lhe provocou arrepios – e fez tudo se encaixar. Siciliano que, como tantos conterrâneos, havia deixado a ilha para trabalhar fora, Bentivegna voltou às origens e comprou um vinhedo em socalcos plantado em 1918, no nordeste do Etna. A primeira garrafa oficial saiu em 2010; a vindima de 2025 foi a sua 15ª vinificação à frente da Etnella, projeto que hoje reúne parcelas espalhadas por diferentes contradas, de Milo a Randazzo, cultivadas organicamente – e que produz também azeite e sidra.

Em sua quarta visita ao Brasil, Bentivegna conversou com ADEGA sobre vinhas velhas coplantadas, solos de lava, barricas de castanheira e o esforço coletivo dos produtores para definir o que o Etna deve ser daqui a 50 anos.

AZIENDA
AGRICOLA
FUJI
FUJI KING
80



“O Etna ainda é muito diverso. Regiões vinícolas consagradas têm, por exemplo, viveiros comuns de plantas, o que gera certa uniformidade; se você parte de plantas muito diferentes, terá vinhos muito diferentes; some a isso a complexidade do lugar, o microclima, a estratificação da lava, e fica difícil expressar uma só voz”

Como um economista acaba produzindo vinho no Etna?
Venho de um outro lado da vida. Sou economista de formação e trabalhei muitos anos em uma multinacional, em fábricas, com engenheiros. Foi ali que ganhei o que os franceses chamam de rigor – essa ambição de buscar o melhor em tudo o que se faz, de nunca estar satisfeito, algo que os japoneses também têm na cultura deles, o kaizen, esse olhar permanente para as coisas tentando torná-las melhores. E o vinho é uma jornada incrível nesse sentido. Tudo começou com uma taça. Eu estava em Milão, por volta de 2007, e me serviram por acaso um tinto de montanha, um Nebbiolo. Lembro que tive arrepios. Ali tudo se encaixou na minha cabeça, porque desde criança eu tinha grande paixão pelo lado agrícola – jardinagem, cultivo, era isso que me movia. Fui imediatamente atraído pelo ambiente de montanha. Estive a ponto de investir em Valtellina, na Lombardia, onde cultivam a Nebbiolo, que lá chamam de Chiavennasca, um terroir muito elegante, uma joia escondida, menos conhecida que Barolo, mas de grande qualidade. Só que percebi que a Itália não é exatamente um país: é uma soma de vilarejos. E, naquele vilarejo, eu era um estrangeiro, não me senti tão bem-vindo. Então disse a mim mesmo: talvez seja melhor olhar para a minha casa. Sou siciliano de origem e, como muitos sicilianos, deixei a Sicília para fazer carreira. Para mim, foi uma questão de voltar às raízes – os alemães têm uma palavra maravilhosa para isso, Heimat, que é mais do que raízes. É quase um terroir humano.

Como foram os primeiros passos na Sicília?
Eu era bastante ingênuo no começo, mas tive sorte, ou boa intuição, e comprei um vinhedo de 1918, todo em socalcos. Meus amigos diziam: “Davide, sua escolha é dura, trabalhar esse vinhedo vai custar caro, o preço do vinho será alto desde o início, então você terá de mirar altíssima qualidade”. Felizmente, aquele vinhedo me deu resultados incríveis desde o começo. Na época, eu não era muito conhecedor, tinha ajuda de enólogos e ia entendendo qual era o meu caminho. Houve muita tentativa no início, mas já na segunda safra veio reconhecimento da crítica. Minha primeira garrafa oficial é de 2010, ou seja, 2025 foi a 15ª vindima, a 15ª vinificação. É algum tempo, mas, em tempo de vinho, não é nada. Ainda temos muito a aprender. E sigo apaixonado como no primeiro dia.

O que encontrou naquele vinhedo centenário?
Todos os vinhedos do Etna são resultado de uma estratificação

"Quando se trata de vinhas velhas, se você quebra alguma coisa, nunca mais a recupera. A complexidade e a unicidade daqueles vinhos vinham justamente do fato de serem vinhas velhas"

de culturas, de donos, de muitos elementos – e o acaso também tem seu papel: o antigo proprietário pode ter sido influenciado pelo que bebeu numa viagem, pelo que o vizinho fazia, pelo que os amigos ou o mercado diziam. Então é preciso voltar e traçar a história daquele lugar. Minha máxima desde o início foi: entenda a tradição, entenda o que foi feito antes de você, antes de inovar. Já vi gente demais chegando achando que sabe tudo e agindo como elefante em loja de cristais. Quando se trata de vinhas velhas, se você quebra alguma coisa, nunca mais a recupera. A complexidade e a unicidade daqueles vinhos vinham justamente do fato de serem vinhas velhas.

E que uvas havia lá?

Encontrei Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, um pouco de Grenache e outras castas, tudo coplantado. E levei anos para entender de fato o que era o quê, porque as plantas tendem a se adaptar ao ambiente onde estão: não se parecem exatamente com seus ancestrais. Além disso, são clones de 40, 70 anos atrás, não os atuais. Foi um exercício empolgante, com muitas microvinificações, indo realmente aos detalhes. Havia curiosidades: a cada 20 pés de tintas, um de branca. Entendi por que faziam isso, mas nunca entendi por que plantavam aqui e não ali, isso ainda está na minha cabeça. É

> ***"São 15 anos de trabalho, desde 2011. E a conclusão, que é curiosa, mas talvez previsível, é que as castas mais adaptadas são as tradicionais e autóctones da região."***

preciso lembrar que aquela era uma área de agricultura de subsistência: o vinho era feito para a casa, para o agricultor, como alimento. Não era vinho para a garrafa, não havia o lado enológico, isso veio muito tarde. As DOCs italianas surgiram no fim dos anos 1960, a do Etna é de 1968, mas nossa história vem de muito antes. É preciso navegar por todas essas informações e separar o que é ruído do que é música, sempre com humildade, sem querer impor o ego ao vinhedo. Vinhos como o Kaos são resultado desses estudos ampelográficos que concluí ao longo dos anos: são as vinhas velhas, um enorme field blend com cerca de 11 variedades diferentes. É trazer para a garrafa a história da montanha.

Hoje Etnella reúne parcelas espalhadas pelo vulcão. Como se formou esse mosaico?

É preciso olhar de novo para a tradição e a história do lugar. O Etna é uma montanha, e a agricultura está lá há muitíssimo tempo – os gregos formalizaram o que já se fazia antes deles; há vestígios de palmenti (lagares escavados na rocha) paleolíticos. Está no nosso DNA desde sempre. Mas é um ambiente muito rude: tocar uma grande extensão é caríssimo, então normalmente são parcelas pequenas. Some-se a isso as leis de herança: se tenho 10 mil metros quadrados e dois filhos, divido meio a meio, e assim por diante; o que tornou o Etna uma área muito fragmentada, com inúmeras parcelas ao redor da montanha. Em geral, a denominação vai de 400 a cerca de 1.000 metros de altitude, do sudoeste da montanha até o norte. No sul estão as erupções mais antigas, com solos mais delgados. No leste e nordeste está a lava mais nova, para mim, o melhor para brancos e rosados; é de lá que vem o meu rosé. E o norte, de lava relativamente nova, é o melhor para os tintos; acho que os tintos mais interessantes e reconhecidos vêm do norte do Etna. Minha história foi assim: toda vez que juntava algum dinheiro, em vez de comprar um carro ou uma bela casa, eu comprava um vinhedo novo, e como não podia pagar por vinhedos grandes, eram pequenos. Hoje vou de Milo, no leste, onde fazemos brancos e o rosado, passando por Sant'Alfio, até Randazzo, no norte, mais ou menos metade das parcelas no leste/nordeste e metade no norte.

O que são, afinal, as contradas?

É um zoneamento histórico. As zonas foram subdivididas em topônimos – o que os franceses chamam de cru. Foi um trabalho semelhante ao feito na França, mas nós não categorizamos como eles fizeram, e acertadamente, com cru, grand cru, grand cru classé e assim por diante. Temos apenas o reconhecimento da contrada, que é possível dentro do mecanismo da denominação. Uma contrada é, em geral, um cru dentro da DOC – como um Etna Rosso DOC Contrada Santo Spirito, por exemplo. E Santo Spirito pode ter 3, 4 quilômetros. Não é grande.

"Só que percebi que a Itália não é exatamente um país: é uma soma de vilarejos. E, naquele vilarejo, eu era um estrangeiro, não me senti tão bem-vindo. Então disse a mim mesmo: talvez seja melhor olhar para a minha casa"

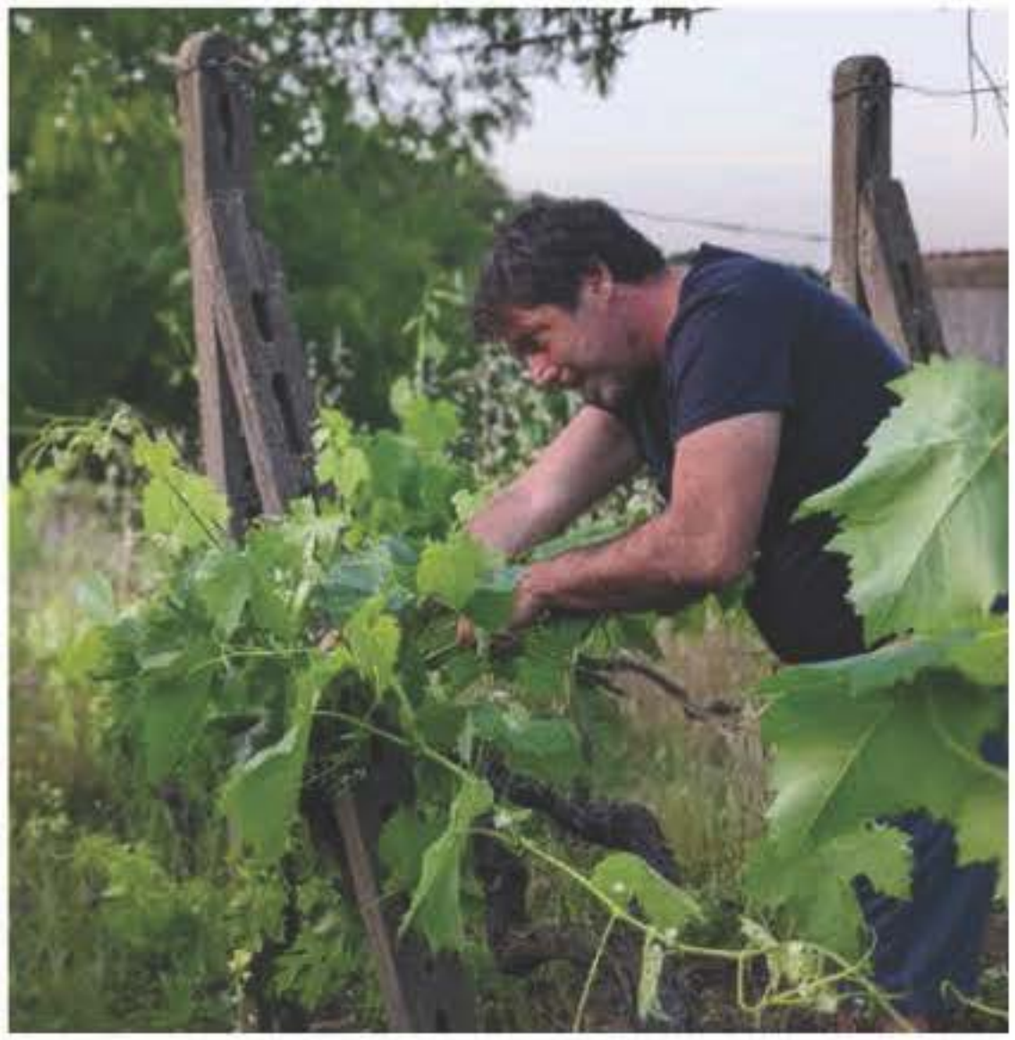
Como o solo vulcânico influencia os vinhos?

O Etna é um vulcão ativo, tem 3.300 metros e está crescendo, com as novas erupções, fica mais alto; já estamos perto dos 3.400. As erupções em geral são explosivas: uma câmara magmática sobe pelo meio da montanha e, ao chegar ao topo, explode, como quando se abre um botijão de gás e ele toca o oxigênio. Não é perigoso e é bastante espetacular; boa parte do nosso turismo é movida pela majestade do Etna. Todas essas erupções, ao longo dos séculos, foram se estratificando, criando terroirs únicos, pedaços de terra realmente singulares. Por isso o zoneamento: a Nerello Mascalese, conforme onde está plantada – conforme a estratificação de lava, o microclima e o mesoclima do vinhedo –, dará resultados diferentes. Localmente, aliás, nunca se falou em "Etna Rosso": falava-se na contrada, e cada contrada tinha um valor e um significado diferente; mais leve, mais potente, mais ácida, mais forte. E a lava demanda tempo: sobre a pedra se instala uma pequena vegetação que produz ácidos e vai criando terra; lentamente há uma colonização de plantas. Leva muito tempo mesmo. Mas a lava é também muito fértil, sobretudo em fertilidade mineral. E temos um fenômeno curioso: a chuva de pedra de lava. Nas explosões, com o vento, desce terra e pedra, o que em geral alimenta o solo com terra nova e fresca.

Você costuma dizer que os quatro elementos estão nos vinhos do Etna...

Sim. Você tem o fogo, do vulcão. Não se esqueça de que a Sicília é uma ilha, cercada pelo Mediterrâneo, e isso influencia os vinhos – o leste e o nordeste do Etna estão praticamente em cima do mar; dá para escalar o Etna de dia e nadar à tarde, de tão perto. No norte, a exposição não é direta, mas recebemos correntes marinhas – o rio Alcantara desce por um vale até o Mediterrâneo, e por ali sobe uma brisa marinha que traz ventos quentes, mitigando o frio que vem da montanha. Isso cria um microclima perfeito para cultivar uvas em altitudes tão elevadas. Então há o fogo, o vento marinho, a terra – a lava negra – e a água, que vem do mar, mas também da montanha: à noite neva, a neve derrete e alimenta a terra. Nosso cultivo é de sequeiro, nunca irrigamos; a natureza faz esse trabalho com a amplitude térmica, em média 16°C entre dia e noite. Temos o sol da Sicília durante o dia e, quando ele se põe, o frio da

> ***"Foi ali que ganhei o que os franceses chamam de rigor – essa ambição de buscar o melhor em tudo o que se faz, de nunca estar satisfeito, algo que os japoneses também têm na cultura deles, o kaizen, esse olhar permanente para as coisas tentando torná-las melhores"***



montanha se instala. E no norte há o que chamamos de "duplo norte" – levei tempo para entender: ali, o "sul" é onde está a montanha, então o sol vai embora mais cedo e tudo é um pouco mais frio.

Como é a colheita em um terreno assim?

São cerca de 40 dias de vindima, o que é bom, porque dá para administrar com calma, até porque nossa estrutura de adega é pequena e não conseguimos receber uvas demais de uma vez. Desengaçamos manualmente, não usamos máquinas, não gostamos do barulho delas, então processamos no máximo 2.000 quilos por dia. Nosso trabalho é 90% manual; naqueles pequenos vinhedos em socalcos não há muito o que fazer com máquinas. E a mão de obra é um problema real: encontrar gente nova, como neste ano para colher azeitonas, foi realmente difícil. Por outro lado, viemos de lugares muito tradicionais – tradição significa que as pessoas nascem com o vinho, fazem a primeira vindima aos três, quatro anos, com o avô que as leva pela mão, com um baldinho especial para as crianças que depois pulam nas uvas. Cria-se uma relação com o vinho desde cedo. É uma vantagem, mas também uma desvantagem: se aprendem errado, perpetuam o erro, e corrigir é mais difícil.

Além do vinho, Etnella produz azeite e sidra. Isso diz algo sobre o terroir?

Diz tudo. Uma das palavras-chave do nosso terroir é a incrível biodiversidade. Essa terra dura impediu a superespecialização: num vinhedo normal do Etna você tem uvas, pomar, oliveiras e bosque. É um ambiente muito diverso, o que facilita o cultivo orgânico, porque o sistema é mais resistente e mais inteligente. Historicamente, isso também acontece porque os vinhedos não ficavam nos vilarejos. As pessoas moravam em Linguaglossa, por exemplo, pegavam o burro e levavam três, quatro horas até o vinhedo – e passavam dias lá, precisavam de frutas e de outras coisas para viver. Na colheita, dormiam no vinhedo para evitar roubos, sobretudo nas parcelas mais valorizadas. Ia-se armado para proteger o trabalho de um ano inteiro.

Seu rosado, o Orientale Sicula, tem mais estrutura e textura do que o habitual. Como ele é feito?

O pequeno truque do nosso rosado é adicionar uma parte de uvas brancas e fazer uma maceração um pouco mais longa nas cascas. A ideia é um rosado mais vinoso, com mais corpo – em algumas safras chega perto de um clarete, quase um tinto leve. Acreditei muito no rosado do Etna desde o início, quando ainda era um vinho meio negligenciado, e acho que agora as pessoas estão percebendo a versatilidade que ele oferece. Gosto especialmente do rosado que vem do nordeste, com aquela forte influência marinha, a salinidade, e ainda a mineralidade típica do Etna. A maceração depende da qualidade das cascas: cada ano é diferente. Na safra 2022, acho que foram 6 horas nas cascas, mas pode chegar a dois dias.

Mesmo buscando plena maturação das uvas, seus vinhos mantêm acidez elevada. Essa é a mágica do Etna?

Essa é a mágica do Etna: um terroir que segura a acidez. Sempre digo aos jovens enólogos, quando ficam seduzidos pelos vinhos franceses de acidez muito marcada, que não devem copiá-los – são vinhos de outro clima, de outras situações, que fazem sentido para eles, mas talvez não para nós. O Etna mantém

"Isso cria um microclima perfeito para cultivar uvas em altitudes tão elevadas. Então há o fogo, o vento marinho, a terra – a lava negra – e a água, que vem do mar, mas também da montanha"

a acidez mesmo com maturação avançada. Eu gosto de buscar a maturação, venho de uma formação tradicional, os mais velhos eram obcecados pela maturação fenólica. É preciso encontrar o equilíbrio. Usar uvas brancas também ajuda: a Nerello tem um tanino bastante incisivo, que eu amo, e a branca dá aquela redondeza gentil.

O Kaos Rosso 2020 estagia parcialmente em madeira de castanheira, algo raro. De onde veio a ideia?

Na minha pesquisa para representar os verdadeiros sabores do Etna, fui buscar a castanheira, que era a nossa madeira local, e colaborei com um tanoeiro da região, herdeiro de uma tradição de tanoaria, para criar barricas para o vinho. Faço normalmente um terço em barrica e dois terços em aço, e depois junto. Gosto da micro-oxigenação que a madeira dá, e a castanheira, comparada ao carvalho, tem outra textura: é uma madeira resinosa – mesmo depois de 40 anos, se você raspar um pouco, ela ainda está fresca, enquanto o carvalho, depois de quatro anos, está praticamente morto, vira só um recipiente. Tivemos grandes debates com meus colegas no Etna sobre isso, a maioria é contra a castanheira, com o argumento de que os taninos da Nerello Mascalese são muito precisos e a castanheira tende a torná-los menos definidos. Deixei a tradição e a história prevalecerem sobre o gosto por um tempo, até me convencer de que não é a direção que quero seguir. A partir das safras 2024 e 2025, não usamos mais castanheira: estamos usando principalmente recipientes neutros e estudando ânforas, mas ainda não decidimos qual será o nosso recipiente favorito.

E o Artigiano, seu vinho de entrada, que muitos consideram bom demais para ser "de entrada"?

O Artigiano nasce de uma técnica que chamamos de colheita ácida. Fazemos colheitas antecipadas, duas a três semanas antes, por dois motivos. Colhemos em outubro, um mês bastante chuvoso – se você tem dois cachos encostados um no outro, com a chuva eles apodrecem no ponto de contato. Para garantir que um chegue perfeito até o fim, removemos o outro, que pode ser usado como colheita ácida. É assim que criamos o Artigiano, que também gosto de pensar como um blend de vinhedos – todos os nossos rótulos representam um ponto e uma altitude no vulcão, vinhos de um único cru, de uma única contrada; este, não: ele está na tradição dos artesãos do Etna, um blend que nasce também

"2025 foi a 15ª vindima, a 15ª vinificação. É algum tempo, mas, em tempo de vinho, não é nada. Ainda temos muito a aprender. E sigo apaixonado como no primeiro dia"

do aperfeiçoamento dos crus. Isso tem um custo: entramos no mesmo vinhedo duas, três vezes, em vez de colher tudo de uma vez. E imagine a logística, não é um vinhedo, são 15 espalhados pelo Etna; do leste ao norte, a maior distância é mais de uma hora de carro. Artigiano não vê madeira, apenas cimento, temos uma ânfora de cimento, feia de olhar, porque é uma caixa, mas de um fabricante artesanal cuja lista de espera hoje chega a três anos.

O Etna ainda está descobrindo sua identidade? Vinhos de produtores diferentes mostram estilos muito distintos...

Há uma diversidade enorme de expressões do Etna, o que, de certa forma, torna mais difícil comunicar ao mercado e aos apreciadores. Se você toma a Borgonha ou Barolo, há uma abordagem mais constante e estável, cada produtor tem seu estilo, cada terroir sua peculiaridade, mas existe um chapéu comum que os torna reconhecíveis. O Etna ainda é muito diverso. Regiões vinícolas consagradas têm, por exemplo, viveiros comuns de plantas, o que gera certa uniformidade; se você parte de plantas muito diferentes, terá vinhos muito diferentes; some a isso a complexidade do lugar, o microclima, a estratificação da lava, e fica difícil expressar uma só voz. Mas acho que o conceito dos crus vai ajudar a organizar essa diversidade sem apagá-la. E algo importante está acontecendo: começamos a nos sentar à mesa e provar às cegas os vinhos uns dos outros. Houve um precursor nisso, Andrea Franchetti [falecido em 2021, fundador da Passopisciaro], que investiu muito no conceito de contrada e todo ano reunia os produtores em sua adega para uma feira. Mas o problema da feira é que é gente demais, barulho demais, não é um lugar para pensar. Prefiro o que fazemos hoje: sentar à mesa e degustar às cegas. É um caminho que começamos e que vai levar tempo, mas acho que é a forma mais rápida de uma região se desenvolver.

E existe um fio condutor entre esses vinhos tão diversos do Etna?

Eu adoraria dizer que é a Nerello Mascalese, porque amo a Nerello Mascalese. Mas, na verdade, é a forma como o solo interfere na textura, na mineralidade, em como afeta taninos e acidez ao mesmo tempo. A uva é a mensageira de um lugar. Hoje todo mundo, de certa forma, faz vinhos de contrada, Frank Cornelissen faz, a Passopisciaro faz, mas cada um comunica à sua maneira: um chama de contrada, eu coloco um ponto e uma altitude no rótulo. Falta-nos provavelmente uma abordagem de sistema. Se a contrada começar a ser entendida como um selo de qualidade e unicidade, isso levará o conceito a outro patamar. No fim, gosto de resumir nosso trabalho assim: uma via de vinhos mais imediatos, como o Artigiano; o trabalho de contradas únicas, esse conceito de zonear a montanha e expressar sua diversidade na garrafa; e um trabalho artesanal voltado à máxima precisão e qualidade, mantendo a pureza e a eletricidade dos vinhos do Etna.

Confira a entrevista completa

vinhos avaliados por ADEGA

MENDOZA • SALTA • SERRA GAÚCHA

Do alto dos Andes à Serra Gaúcha, cada taça tem um endereço

A MAIOR AGÊNCIA DE ENOTURISMO DA AMÉRICA LATINA

Vinhedos a 1.200 metros de altitude, solo árido irrigado pelo degelo andino e os Andes como horizonte permanente. Aqui ficam algumas das melhores vinícolas do mundo e os Malbecs mais celebrados do planeta.

A mais de 3.000 metros de altitude, o ar é raro e o vinho, extraordinário. A Quebrada de las Conchas estende 190 km de formações rochosas multicoloridas. Berço do Torrontés argentino, uma experiência totalmente única.

A maior e mais tradicional região vinícola do Brasil guarda vinícolas premiadas internacionalmente, espumantes de método champenoise e roteiros que vão muito além do que você imagina.

Construímos cada detalhe para que você volte para casa não apenas com boas memórias, mas com uma visão completamente diferente do que é um grande vinho.

BRASILEIROS WINE TOURS

A beleza do mundo em cada taça de vinho.

SIGA NAS REDES SOCIAIS

PRÊMIO EMPRESA BRASILEIRA DO ANO 2024

Tripadvisor Travellers' Choice Awards 2025

Entre em contato para mais informações

www.brasileiroswinetours.com

+55 12 99181-4012 | @brasileiroswinetours

O vinho aproxima pessoas

A ProWine São Paulo aproxima negócios

Um encontro global que reúne produtores, compradores, importadores e distribuidores para três dias de conexões que geram resultados duradouros

1.800 produtores | **36 países** | **+ de 20 mil visitantes** | **Negócios e relacionamento profissional**

A maior feira de **vinhos e destilados das Américas**

A maior feira do setor **fora da Europa**

A **quarta maior feira** de vinhos e destilados do mundo

Realização emme inner group

Supported by ProWein Messe Düsseldorf

Local EXPO CENTER NORTE

6 - 8 2026
outubro
EXPO CENTER NORTE | SÃO PAULO

ProWine SÃO PAULO

ProSpirits

INSCRIÇÕES ABERTAS

1. Acesse o site **prowinesaopaulo.com**

2. No menu superior, clique em **Credenciamento**

3. Selecione a opção **Visitante**

4. Informe seu **CPF, crie uma senha** e clique em continuar

5. **Preencha seus dados** para concluir o cadastro

6. Em até **72 horas úteis,** você receberá, por e-mail, o status de seu credenciamento

Credenciamento gratuito para profissionais do setor.

PARTICIPE!

Sobrinha da princesa Diana lança rosé de luxo

Modelo Lady Eliza Spencer estreia no mundo do vinho com um Côtes de Provence

Lady Eliza Spencer, filha do nono conde Spencer e sobrinha de Diana, Princesa de Gales, lançou o Lala V, um rosé da denominação Côtes de Provence. Prima em primeiro grau dos príncipes William e Harry, Eliza já construiu uma carreira consolidada como modelo, tendo desfilado para grifes como Versace, Armani, Roberto Cavalli e Michael Kors, além de participar de editoriais da revista Vogue. Segundo a equipe por trás do projeto, o vinho "encarna sofisticação, graça e luxo moderno", e é comercializado como ideal tanto para ocasiões íntimas quanto para grandes celebrações.

A varejista de bebidas de luxo Hackstons, localizada no bairro nobre de Knightsbridge, em Londres, detém os direitos exclusivos de venda do rótulo, que integrará o portfólio da loja física e do site ao lado de vinhos finos, uísques e destilados. "Significa muito fazer parceria com um destino que compartilha nossa paixão por qualidade, artesania e experiências memoráveis", disse Lady Spencer, criada na Cidade do Cabo, na África do Sul, e radicada no Reino Unido desde 2021. O nome do vinho deriva de "Lala", apelido de infância dela, e de "Vie", a palavra francesa para "vida".

Descrito como tendo "aromas suculentos de pêssego maduro e sutis notas cítricas", o Lala V é vendido a £ 27 (cerca de R$ 200).

O lançamento não escapou de certa controvérsia. No início do ano, Lady Eliza e sua irmã gêmea idêntica, Lady Amelia Spencer, ambas com 33 anos, foram criticadas por supostamente pedir a um cabeleireiro que trabalhasse gratuitamente para elas durante o Festival de Cannes — pedido que o profissional recusou publicamente. Sobre a estreia no vinho, que definiu como o começo de "um belo novo capítulo", Eliza escreveu no Instagram: "Um momento do qual nos orgulhamos imensamente. Um brinde a viver a vida com beleza."

CARMEN 140

Uma década protegendo a origem

TROFÉU MELHOR SEMILLÓN
D.O. Quijada 2022

TROFÉU MELHOR CINSAULT
D.O. Loma Seca 2024

ENTRE OS VINHOS DO ANO DE 2026
D.O. Matorral Chileno 2024

TROFÉU VINHO INOVAÇÃO
D.O. Florillón #8

PROIBIDO PARA MENORES DE 18 ANOS
BEBA COM MODERAÇÃO

vinacarmencl carmen.com

Alessia Antinori assume a PFV

Representante da 26ª geração da família florentina coloca cultura, arte e arquitetura no centro da agenda da associação

Alessia Antinori foi nomeada presidente da Primum Familiae Vini (PFV) para o biênio 2026-2027. A associação reúne 12 das principais propriedades vinícolas familiares do mundo, e Antinori — representante da 26ª geração da família florentina por trás da Marchesi Antinori — sucede o príncipe Robert de Luxemburgo, da Domaine Clarence Dillon. A transferência formal do cargo ocorreu durante a reunião anual da entidade no Château Haut-Brion, em Bordeaux. Ao lado das irmãs Albiera e Allegra, Alessia comanda a Marchesi Antinori, cuja história vitivinícola remonta a 1385.

Cada gestão da PFV adota um tema para o ano, e Antinori escolheu "Arte, Arquitetura e Vinho". Segundo a associação, o tema reflete o papel das propriedades familiares como guardiãs tanto do patrimônio cultural quanto do arquitetônico, ao lado de suas tradições de elaboração. Entre os exemplos destacados está a Antinori nel Chianti Classico, adega da família na Toscana inaugurada em 2012, que se tornou um dos projetos arquitetônicos contemporâneos mais celebrados do mundo do vinho. A presidência também coincide com os preparativos para a abertura da nova adega do Château Haut-Brion, prevista para o início de 2027, assinada pela arquiteta Annabelle Selldorf.

"Um grande vinho nunca é simplesmente um produto agrícola; é um artefato cultural, a expressão de um território, de seu povo e de sua história", disse Antinori. "Para as nossas famílias, encomendar um edifício ou uma obra de arte não é uma transação; é uma forma de ancorar nossos valores na paisagem para o próximo século. Tanto a arte quanto o vinho nos lembram que, num mundo em aceleração, a sensibilidade humana, a paciência e a visão individual permanecem insubstituíveis."

Fundada em 1991, a PFV é uma associação restrita, acessível apenas por convite, que oferece um fórum para alguns dos mais antigos negócios vinícolas familiares do mundo discutirem o futuro do vinho fino. Além da Marchesi Antinori, integram o grupo a Baron Philippe de Rothschild, a Champagne Pol Roger, a Domaine Clarence Dillon, a Egon Müller-Scharzhof, a Familia Torres, a Famille Hugel, a Famille Perrin, a Maison Joseph Drouhin, a Symington Family Estates, a Tempos Vega Sicilia e a Tenuta San Guido.

VINHOS FEITOS
AO RITMO DA NATUREZA

ESPORÃO

MAIS. DEVAGAR.

Importado exclusivamente pela Qualimpor | www.qualimpor.com.br | 11 5181-4492

WINE IN MODERATION *Art de Vivre*

SEJA RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO.

Morre o pioneiro do Willamette Valley

Médico e humanitário, Joe Campbell fundou a Elk Cove Vineyards em 1974, quando o Oregon tinha menos de dez vinícolas

Joe Campbell, médico, humanitário e fundador da Elk Cove Vineyards, no Willamette Valley, no Oregon, morreu de pneumonia em 28 de junho, em sua casa em Sherwood, aos 87 anos. Homem de energia incansável, ainda esquiava no Monte Hood aos 80. Nascido na Califórnia em 1939 e criado no Oregon, teve 11 empregos antes dos 18 anos. Formou-se em história da ciência em Harvard, com bolsa integral, e cursou medicina em Stanford. Objetor de consciência durante a Guerra do Vietnã, dedicou dois anos ao serviço civil como médico de emergência numa reserva indígena em Pine Ridge, na Dakota do Sul — experiência que moldou seu compromisso vitalício com o trabalho humanitário.

Apaixonados pelo estilo de vida gastronômico da França e da Itália, Joe e a esposa, Pat, fundaram a Elk Cove em Gaston em 1974, tornando-se pioneiros da moderna indústria vinícola do Willamette Valley — à época, o Oregon tinha menos de dez vinícolas. A Elk Cove foi a primeira propriedade da região hoje conhecida como denominação Yamhill-Carlton.

Enólogo autodidata, Campbell cuidava da adega enquanto Pat administrava o negócio e os vinhedos. "Eles realmente trabalhavam juntos e compartilhavam o negócio como parceiros iguais", disse a filha, Anna. Nos primeiros 20 anos, ele conciliou a construção da vinícola com o trabalho médico num hospital de Portland.

Em 1999, aposentou-se da Elk Cove, passando a elaboração dos vinhos ao filho Adam, e voltou-se integralmente ao trabalho humanitário, com missões médicas no Sri Lanka, Sudão do Sul, Peru, Guatemala e em Nova Orleans após o furacão Katrina. "Meu pai foi um enólogo extraordinário e pioneiro, mas acredito que ficou feliz em deixar isso para trás em 1999 para voltar a se concentrar em ajudar as pessoas", disse Adam. Campbell deixa a esposa, Pat, cinco filhos e 14 netos.

Ladrões furtam US$ 320 mil em DRC em Milão

Restaurante premiado teve 19 garrafas raras da Borgonha levadas por dupla disfarçada de operários em menos de três minutos

Em um assalto relâmpago, ladrões furtaram 19 garrafas de vinhos do Domaine de la Romanée-Conti (DRC) de um dos principais restaurantes de vinho de Milão. Às 7h30 de sábado, 13 de junho, dois homens vestidos de operários usaram barras de metal para arrombar a porta de vidro do Affinatore e, em seguida, quebrar a vitrine que exibia a coleção de DRC do restaurante. Levaram garrafas avaliadas em US$ 320.000 a valor de mercado. "Nunca, nunca, nunca", disse o diretor de vinhos Christian Scarica ao ser perguntado se imaginava que algo assim pudesse acontecer. "É como um filme."

Tudo foi planejado, segundo Scarica, que acredita que os ladrões jantaram no local previamente para reconhecer o ambiente. De capacete e colete refletivo, foram diretamente à seção da Romanée-Conti. "Pelo vídeo, não parecem muito espertos, mas escolheram muito bem", disse ele. O lote furtado incluía nove garrafas de La Tâche, quatro de Romanée-Conti e três de cada um dos rótulos Richebourg e Romanée-St.-Vivant, das safras de 2014 a 2022.

Apesar do transtorno, o restaurante cobriu o vidro quebrado com painéis de madeira e abriu normalmente naquela noite. Os vinhos estavam segurados pelo valor de atacado, mas o lucro que teria sido obtido com a venda está perdido. "São sete anos de trabalho de alocação, perdidos", lamentou Scarica, que admite não ter grandes esperanças de recuperar as garrafas. O restaurante reformulou seus procedimentos de segurança, adicionando um sistema de alarme com dispersão de fumaça para cegar eventuais invasores.

Não é a primeira vez que rótulos do DRC viram alvo. No fim do ano passado, outro furto atingiu o L'Auberge Provençale, na Virgínia, nos Estados Unidos: as quatro garrafas levadas, avaliadas em quase US$ 40.000, foram recuperadas, e um dos dois autores foi condenado a um ano de prisão. O Affinatore divulgou os números de série das garrafas furtadas na esperança de reavê-las.

Conteúdo apresentado por Wine Locals

WINE LOCALS FESTIVAL

O melhor de cada terroir do mundo do vinho em São Paulo

A segunda edição do Wine Locals Festival acontece nos dias 11 e 12 de setembro, na Finca 5062, no Morumbi, reunindo vinícolas icônicas do Velho e do Novo Mundo.

Em formato inédito e pela primeira vez na capital paulista, o evento convida o público a percorrer os grandes terroirs do mundo em um circuito imersivo pelos diferentes espaços da Finca 5062. Estações gastronômicas, lounges de marcas e música completam a experiência. A programação é a mesma em ambas as datas.

Destaques do festival

- Degustação livre de vinhos de mais de 20 terroirs
- Gastronomia assinada pelo chef Marcos Livi
- Presença de grandes winemakers
- Uruguay Wine Bar
- Espaço Viva o RS - Do Assado ao Vinho

Informações e Ingressos
Sexta-feira, 11 de setembro, das 18h às 23h
Sábado, 12 de setembro, das 17h às 22h

Terroirs e marcas confimadas

FRANÇA *Borgonha	Champagne e Provence*	Château D'ESCLANS · MINUTY
ITÁLIA *Piemonte*	TANYNO
PORTUGAL *Douro	Alentejo*	MENIN · Quinta do Crasto · ESPORÃO
ARGENTINA *Mendoza	Patagônia*	Catena Zapata · OTRONIA
CHILE *Cachapoal	Valle del Maipo	Casablanca*	VIK · Viña Don Melchor · Luis Felipe Edwards · EMILIANA
URUGUAI *Garzón	Maldonado	Montevideo	Canelones*	Bodega Garzón Uruguay · BOUZA · Familia Deicas
BRASIL *Vale dos Vinhedos	Pinto Bandeira	Farroupilha	Serra Catarinense	São Roque	Espírito Santo do Pinhal	Serra da Canastra*	MIOLO · Vinícola Almadiça · Foppa Lambrosi · Família Geisse · Casa Perini · Thera · Philosophia · Guaspari · Sacramentos

Domaine Clos de la Chapelle muda de mãos

Após 15 anos reunindo vinhedos notáveis, Mark O'Connell passa a propriedade à nova geração da vitivinicultura borgonhesa

O Domaine Guilbert-Gillet comprou o Domaine Clos de la Chapelle, pequena propriedade da Borgonha fundada em 2011 por Mark O'Connell, Pierre Meurgey e Philippe Remoissenet, por valor não revelado. A partir da colheita de 2026, todos os vinhos passam a ser comercializados sob o rótulo Guilbert-Gillet. Os sócios do Clos de la Chapelle seguirão proprietários e responsáveis pela distribuição das safras 2024 e 2025 e dos estoques mais antigos.

O negócio inclui todos os vinhedos e contratos de arrendamento controlados pela propriedade, exceto o minúsculo monopole Clos de la Chapelle, de apenas 0,56 hectare, em Volnay — que passa a ser copropriedade dos antigos donos e dos dois sócios do Guilbert-Gillet. O acervo é notável: parcelas dos grands crus Corton-Charlemagne e Corton-Bressandes, premiers crus de branco e tinto, e plantios consideráveis de vinhas velhas — algumas com mais de 100 anos —, cultivadas em regime biodinâmico.

A venda tem motivação geracional. "Para o Pierre e para mim, na nossa idade e sem ninguém das nossas famílias interessado em assumir a propriedade, estávamos abertos à ideia de encontrar alguém da 'próxima geração' capaz de levar nosso trabalho adiante", disse O'Connell. Em 2011, quando ampliava seus vinhedos, ele já dizia sentir que corria contra o tempo. "Entrei no ramo do vinho aos 36 anos, o que é realmente um jogo de gente jovem. Não tenho o luxo de construir uma propriedade ao longo de gerações."

O comprador é Benjamin Guilbert, que fundou o Domaine Guilbert-Gillet em 2020, em Savigny-lès-Beaune, ao lado de Rémi Gilbert. Guilbert trabalhou com nomes como Louis-Michel Liger-Belair e Etienne de Montille, e cita como mentor Jacky Truchot. "É um momento agridoce para mim", disse O'Connell. "Fico triste que minha jornada de 20 anos buscando as melhores expressões do terroir da Borgonha esteja chegando ao fim, mas estou muito feliz por ter encontrado alguém com a habilidade e o foco para construir sobre a nossa base."

Para quebrar o estigma da saúde mental

Enólogo do Oregon lança Pinot Noir beneficente após enfrentar câncer e depois ansiedade e depressão

O enólogo Chase Renton, do Oregon, criou o Resilience, um Pinot Noir cuja renda será integralmente destinada ao Kevin Love Fund, fundação que apoia programas de equidade em saúde mental e física. A iniciativa nasce de uma experiência pessoal: diagnosticado com câncer em 2017, Renton passou por quimioterapia, mas afirma que o maior desafio veio depois, já recuperado, quando a ansiedade e a depressão se mostraram ainda mais difíceis. "A saúde mental é muito mais interna. As pessoas não a enxergam tanto. Não é como o câncer, quando perdi todo o cabelo", disse ele.

Formado em apreciação de vinhos na escola Apicius, em Florença, Renton passou por Sonoma, Borgonha e Oregon antes de fundar a L'Angolo Estate em 2012. Após vencer o câncer, começou a organizar eventos beneficentes, ocasionalmente ao lado dos campeões da NBA Kevin Love e Channing Frye, com quem lançou a Chosen Family Wines em 2020. Nos anos seguintes, porém, suas próprias dificuldades com a saúde mental afetaram sua capacidade de tocar o negócio. "Quando você perde de vista o motivo pelo qual começou algo, fica muito difícil."

O nome do vinho dialoga diretamente com a história de Kevin Love, que enfrentou lutas semelhantes e as tornou públicas em 2018, num ensaio intitulado "Todos estão passando por algo" — texto que deu origem à sua fundação. "Todos estão passando por algo, quer você consiga ver ou não", disse Love. "Sou imensamente grato ao Chase por dar vida a este vinho e por alinhar o espírito do Resilience à nossa missão." Para Renton, o vinho funciona como elo. "Grande parte da batalha é simplesmente ser vulnerável e conversar com alguém. O vinho é o conector definitivo."

As uvas do Resilience crescem nos vinhedos próprios da L'Angolo, entre 300 e 337 metros de altitude, em Dundee Hills. Oito barricas do Pinot Noir 2024 renderam as 300 caixas da tiragem inaugural. O estilo é vendido a US$ 58, e a meta inicial é arrecadar entre US$ 20.000 e US$ 30.000. "Quero que este seja um vinho para abrir na mesa de jantar, levar à casa de um amigo e conversar sobre saúde mental, sobre o que realmente está acontecendo na sua vida, não sobre o que você vê no Instagram."

phd
WINES

A PHD Wines atua na importação e distribuição de vinhos, espumantes e licorosos.

Estamos presentes nas principais praças do mercado.

Grandes marcas que integram o nosso portfólio:

Seja nosso parceiro!

www.phdwines.com.br | @phdwines

Piper-Heidsieck celebra o centenário de Marilyn Monroe

Maison lança cuvée em edição limitada em homenagem aos 100 anos da atriz, cuja paixão pelo Champagne é lendária

Fãs do mundo todo celebram o que teriam sido os 100 anos de Marilyn Monroe. Como parte das comemorações, a Piper-Heidsieck — o ritual do Champagne preferido da estrela — lançou uma cuvée em edição limitada em sua homenagem. O caso de amor entre Monroe e a maison começou no início dos anos 1960, quando a casa criou um balde de gelo prateado gravado com o nome e o endereço da atriz. A resposta dela virou lenda: "A Piper, minha favorita."

A paixão de Monroe pelo Champagne é fartamente documentada. De Quanto Mais Quente Melhor a O Príncipe Encantado, ela apareceu diversas vezes nas telas com uma taça de espumante nas mãos. Segundo a lenda de Hollywood, toda certa vez tomado banho em 350 garrafas da bebida. Em O Pecado Mora ao Lado, harmonizia Champagne com batatas fritas e afirma dormir com algumas gotas de Chanel Nº 5 e acordar com uma taça de Piper-Heidsieck todas as manhãs, fala que, segundo rumores, foi inspirada em sua própria vida.

A Limited-Edition Marilyn Monroe Cuvée, sem safra, é um corte de 60% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier e 20% Chardonnay, proveniente de mais de 100 parcelas de Champagne. A elaboração é assinada por Émilien Boutillat, a pessoa mais jovem a ocupar o cargo de chef de cave da Piper-Heidsieck e da Rare Champagne. Nascido em Champagne, ele trabalhou na Califórnia, África do Sul, Nova Zelândia e Chile antes de retornar e ingressar na maison em 2018.

"Marilyn Monroe construiu sendo um símbolo duradouro de confiança, glamour e joie de vivre — qualidades que ressoaram por gerações", disse Boutillat. "Ela encarava a vida com uma notável independência de espírito, buscando continuamente redefinir expectativas e traçar seu próprio caminho." Foi com essa audácia e determinação que Monroe se tornou uma das primeiras mulheres a lançar a própria produtora, atuou em mais de 20 filmes e venceu um Globo de Ouro.

THE LEGACY

TO BECOME A

Nº 1

BEBA COM MODERAÇÃO.

Wine Spectator
2024

DISCOVER MORE

Onda de calor deve reduzir safra de Champagne

Calor e seca prolongados na França adiantam colheita e ameaçam rendimentos em Champagne, Borgonha e Bordeaux

A prolongada onda de calor do verão francês deve reduzir os rendimentos em várias das principais regiões vinícolas do país, com os produtores de Champagne prevendo uma safra cerca de 10% menor do que a do ano passado. Viticultores da Borgonha, de Bordeaux e de Champagne relatam que semanas de tempo quente e seco retardaram o desenvolvimento das uvas, enquanto vinhas mais jovens sofreram danos com a redução das reservas de água. "Podemos ver o potencial derretendo ao sol", disse Laurent Delaunay, presidente do BIVB, entidade que representa o setor na Borgonha. "Os produtores estão preocupados sobretudo com a falta de água."

Em Champagne, os produtores agora esperam o que pode se tornar a colheita mais precoce já registrada, com a vindima devendo começar por volta de 15 de agosto — cerca de um mês antes do que era habitual algumas décadas atrás. Maxime Toubart, presidente do sindicato dos viticultores da região, afirma que as estimativas apontam para rendimentos 10% inferiores aos do ano passado, embora a produção final de Champagne possa ser menos afetada, já que as maisons podem recorrer aos vinhos de reserva. "Tivemos a sorte de ter um inverno muito chuvoso, então o solo não estava tão seco no início. Mas agora vemos que as uvas não estão crescendo mais", disse ele.

Na Borgonha e em Bordeaux, onde as temperaturas foram ainda mais altas, os produtores dizem ser cedo para quantificar as perdas com precisão, mas esperam queda significativa na produção. A qualidade não está necessariamente ameaçada, mas o calor e a seca prolongados aumentam o acúmulo de açúcar nas uvas, o que pode afetar os níveis de álcool e o perfil aromático. A colheita também deve começar mais cedo em outras regiões: os produtores de Crémant de Bordeaux devem iniciar a vindima na primeira semana de agosto, e a Borgonha por volta de 20 de agosto.

As previsões mais recentes agravam a preocupação crescente com os efeitos das mudanças climáticas sobre a viticultura francesa. O setor já vinha sob pressão por uma combinação de mudanças nos hábitos de consumo e condições de cultivo cada vez mais desafiadoras. No início deste ano, a cerveja superou o vinho no consumo dos franceses pela primeira vez na história moderna, enquanto a OIV registrou que a produção vinícola do país segue bem abaixo da média dos últimos cinco anos, após sucessivos eventos climáticos extremos.

C7

Clos de los Siete

A mesma paixão, em duas medidas perfeitas

A essência inconfundível de Michel Rolland e a imponência do Vale de Uco. Agora, nos formatos de 750ml e 375ml, para acompanhar os seus momentos mais exclusivos neste inverno.

APRECIE COM MODERAÇÃO

BODEGAS

GrupoWINE

Conecte-se com as nossas mídias.

Sotheby's fará leilão dedicado ao Haut-Brion

Casa reúne mais de 675 lotes com 90 anos de safras raras para celebrar a gestão da família Dillon

A Sotheby's realizará um leilão ex-cellar de vinhos do Château Haut-Brion, com mais de 675 lotes, incluindo barricas do premier cru e safras raras que abrangem 90 anos de história.
A casa fez parceria com a Domaine Clarence Dillon para celebrar os 90 anos de administração da família Dillon, que adquiriu a propriedade de Bordeaux em 1935. Serena Sutcliffe, MW e presidente honorária da Sotheby's Wine, chamou o evento de "paraíso encontrado" para os admiradores do Haut-Brion e do Haut-Brion Blanc, destacando a "impecável procedência do château".

O leilão acontece em Paris, em 1º de outubro, e reúne 676 lotes com estimativa total combinada entre € 2,5 e € 3,5 milhões. Todos os vinhos da propriedade estão representados, incluindo o Haut-Brion Rouge e Blanc, Le Bahans Haut-Brion, Le Clarence de Haut-Brion, Les Plantiers de Haut-Brion e La Clarté de Haut-Brion. Entre os destaques estão uma barrica da safra 2025 e um estojo exclusivo em edição limitada da mesma safra, oferecido pela Primum Familiae Vini, além de uma série de experiências sob medida criadas para o aniversário.

O príncipe Robert de Luxemburgo, presidente e CEO da Domaine Clarence Dillon, disse que o leilão excepcional "celebra uma jornada que começou em 1935 com a aquisição da propriedade por meu bisavô Clarence Dillon". Segundo ele, o evento reúne não apenas vinhos extraordinários de quase um século de safras, mas também experiências e momentos históricos jamais oferecidos antes. "Como guardiões desse legado, nossa responsabilidade sempre foi não apenas honrar o passado, mas também criar novos capítulos que moldarão o futuro do Château Haut-Brion."

Nick Pegna, chefe global de vinhos e destilados da Sotheby's, classificou a venda como "uma das oportunidades mais atraentes que já levamos ao mercado". "A profundidade das safras, a condição impecável e a variedade de formatos são excepcionais, mas o que realmente distingue este leilão é seu senso de ocasião — das experiências raras oferecidas à inclusão histórica de uma barrica de premier cru", disse ele.

Côtes du Rhône aposta em vinhos gelados

Denominação lança campanha para atrair jovens consumidores servindo tintos, brancos e rosés bem refrescados

Com o verão em pleno vapor no Hemisfério Norte, a denominação Côtes du Rhône lançou uma campanha voltada aos consumidores mais jovens, incentivando-os a gelar seus vinhos. Sob o slogan "Refresh your wine", a iniciativa quer posicionar os rótulos da denominação em momentos "contemporâneos, espontâneos e acessíveis" de consumo e reconectar-se com as novas gerações. O foco são os consumidores de 21 a 40 anos, sejam apreciadores já iniciados ou novatos, a quem se oferece uma forma "mais livre e contemporânea" de vivenciar os vinhos da região.

A estratégia reflete mudanças profundas nos hábitos de consumo e uma "relação mais ocasional com o vinho", segundo a denominação. A campanha dá continuidade a uma ação anterior sobre vinhos gelados e reforça que, para além da temperatura de serviço, "o frescor se torna um verdadeiro território de expressão para a denominação". Servidos gelados, rosés, brancos e tintos se encaixam naturalmente em aperitivos, refeições informais, momentos numa varanda ou pausas urbanas.

A proposta é romper com os códigos tradicionais do vinho e introduzir uma estética "mais contemporânea, gráfica e imediatamente reconhecível", construída em torno de cor, textura, luz e da sensação de frescor.

"Com os vinhos gelados, queremos mostrar que Côtes du Rhône pode evoluir sem comprometer nossa identidade", disse Virginie Charlier, diretora de marketing da Inter Rhône. "Esta campanha expressa uma forma mais contemporânea, espontânea e acessível de descobrir nossos vinhos, e reflete nosso desejo de alcançar novas gerações com códigos que falam com elas." A ação se integra à campanha institucional mais ampla "Where the Rhône flows", reforçando a visibilidade e a relevância internacional da denominação.

ORGULHO
EM ASSINAR CADA BRINDE
DO WTA DA MAIOR CIDADE
DAS AMÉRICAS.

ESTE PRODUTO É DESTINADO A ADULTOS

APOIADOR OFICIAL

SP OPEN | World Wine

worldwine.com.br

O VINHO CERTO EM QUALQUER MOMENTO.

FACEBOOK.COM/WORLDWINEBRASIL
INSTAGRAM.COM/WORLDWINE

Brane-Cantenac e o centenário dos Lurton

Château de Margaux lança rótulo comemorativo na safra 2025 para marcar 100 anos de posse familiar contínua

O Château Brane-Cantenac celebrou no ano passado um século de posse pela família Lurton, com um rótulo comemorativo criado especialmente para a safra 2025 — descrita como de "brilho habitual e notável profundidade e caráter". Concebido como uma ponte entre passado e presente, o novo rótulo marca uma distinção rara entre os Grands Crus Classés de Bordeaux: a continuidade familiar ininterrupta. A propriedade, reconhecida desde o século XV como um dos principais vinhedos do Médoc, foi adquirida por Léonce Récapet em 1925. Desde 1992, Henri Lurton comanda o domínio, tendo transferido a posse aos filhos em 2022 sem deixar de liderar a gestão diária.

O motivo central do rótulo é um sol radiante, inspirado num detalhe até então despercebido: um medalhão em relevo descoberto numa garrafa de Brane-Cantenac do século XIX. Já naquela época, ao que parece, a luz fazia parte da linguagem visual da propriedade. Reinterpretado hoje, o emblema tornou-se expressão de um patrimônio vivo — evocando o papel essencial do sol no nascimento de cada safra, a transmissão dos valores familiares e a influência duradoura do domínio ao longo do tempo, com raios finos e equilibrados que ecoam as gerações que moldaram o château.

O rótulo comemorativo aparecerá exclusivamente na safra 2025. "Nossa intenção nunca foi redefinir a identidade do Brane-Cantenac, mas sim revelar o que sempre esteve ali", diz Madeleine Lurton.

Roubadas 3.000 garrafas de Alta Langa

Espumantes premium foram levados da adega da Banfi, no Piemonte, em operação que a produtora classificou como cuidadosamente planejada

Mais de 3.000 garrafas de espumante premium foram furtadas da adega da Banfi em Strevi, na província de Alessandria, no Piemonte, no que a produtora descreveu como uma operação minuciosamente calculada. O roubo ocorreu na noite de 28 de junho, e o valor estimado dos vinhos levados chega à casa das centenas de milhares de euros. Todas as garrafas pertenciam à denominação Alta Langa DOCG, um espumante de método tradicional produzido na região.

Segundo um representante da Banfi, os ladrões pareciam ter alvos específicos. "O furto de paletes inteiros sugere que os ladrões sabiam exatamente o que estavam fazendo", disse o porta-voz à publicação Il Sole 24 Ore. "Eles selecionaram as garrafas com grande cuidado, escolhendo diversos vinhos Alta Langa, do Cuvée Aurora e do Cuvée Aurora Rosé ao Riserva 100 Mesi." A Banfi, mundialmente conhecida por seus Brunello di Montalcino, afirmou investir há anos em sistemas de rastreabilidade de garrafas — o que poderia permitir rastrear os vinhos furtados ao longo da cadeia de distribuição.

Rodolfo Maralli disse que as medidas de rastreabilidade podem ser importantes para a investigação e dificultar a venda das garrafas por canais não oficiais ou no mercado paralelo. A produtora apelou a clientes, varejistas e integrantes do setor que denunciem às autoridades ou à própria empresa qualquer oferta suspeita ou venda irregular dos vinhos.

A denominação Alta Langa abrange cerca de 460 hectares distribuídos por 149 vilarejos nas províncias de Asti, Alessandria e Cuneo. Sua produção de espumantes remonta ao século XIX e teria começado com a família do conde Sambuy. A Alta Langa obteve o status de DOC em 2002 e o de DOCG em 2011.

EST. 1942

MATEUS

PORTUGAL

CHEGOU UM NOVO MATEUS

Leve para compartilhar

MATEUS VINHO VERDE

APRECIE COM MODERACÃO

DISTRIBUIDORA OFICIAL: épice

@epicevinhos

LVMH vence disputa de marca na China

Indenização bilionária por violação de propriedade intelectual sinaliza mudança que pode atingir os falsificadores de vinhos

O grupo de bens de luxo LVMH obteve na China uma indenização de US$ 1,5 bilhão por violação de marca — sinal de uma mudança significativa na postura do país em relação à proteção da propriedade intelectual. A disputa começou quando o grupo processou uma marca chinesa de chá com leite por imitar o icônico símbolo da Louis Vuitton em seus produtos. Uma autoridade judicial chinesa condenou os responsáveis a pagar o valor bilionário por infração sistemática — uma das maiores decisões de propriedade intelectual da história corporativa asiática.

O peso da penalidade está no fato de ela ultrapassar a mera compensação por vendas perdidas, incluindo indenizações punitivas massivas, destinadas a dissuadir outros falsificadores. Muitos interpretam a decisão como uma virada no aparato jurídico chinês: da histórica tolerância à pirataria doméstica para uma fiscalização rigorosa dos padrões internacionais de marca, à medida que as próprias empresas chinesas buscam proteção recíproca no exterior. Nas redes sociais do país, analistas leram o veredito como um duro aviso de Pequim.

Se confirmada, a decisão adicionaria proteção relevante a categorias de bebidas alcoólicas que vêm sofrendo com a falsificação na China. Os grupos de bebidas são alvos preferenciais dos falsários, que reproduzem garrafas caras e as vendem com lucro considerável por meio de redes locais. A produção de garrafas, cápsulas e rótulos praticamente idênticos é disseminada em toda a Ásia.

O caso da LVMH reforça uma ofensiva estatal mais ampla. No início do ano, a Treasury obteve mais de US$ 10 milhões em indenização após anos de batalha contra uma marca acusada de imitar o rótulo da Penfolds — a "Rush Rich", cujos dois primeiros caracteres chineses copiavam o nome Penfolds e cuja embalagem foi desenhada para confundir os consumidores.

"Cristal das Cristais"

Maison celebra 250 anos com late-release da safra 2008 de sua prestige cuvée, envelhecida por 13 anos sobre borras

Em um evento suntuoso em Reims, a Champagne Louis Roederer celebrou seu aniversário de 250 anos com o lançamento tardio (late-release) de sua prestige cuvée Cristal da safra 2008. Diante de 650 convidados, e ao som das Quatro Estações de Vivaldi, o chef de cave Jean-Baptiste Lécaillon apresentou as versões blanc e rosé desse segundo lançamento da safra, batizando-a de "o Cristal das Cristais". A primeira expressão do Cristal 2008 havia chegado ao varejo em junho de 2018 — exatamente oito anos antes.

Para Lécaillon, a safra 2008 representa um ápice da prestige cuvée, criada em 1876 a pedido do czar Alexandre II da Rússia. "Temos uma ideia estilística do Cristal em mente, ligada à elegância e à finesse, mas também à potência, com um final salino", disse ele em entrevista. Ele compara o vinho a uma bailarina: "Porque seus movimentos são graciosos, mas elas são atletas, com muito músculo." Essa combinação de força e graça, segundo o chef de cave, "é o que buscamos em Cristal, e este vinho tinha tudo desde o começo".

A safra 2008 foi marcada por uma temporada de cultivo fria, equilibrada por condições secas e ensolaradas em setembro, o que rendeu vinhos de fruta madura e notável frescor — e, por consequência, grande longevidade. No late-release, Lécaillon não apenas estende o tempo de envelhecimento sobre as borras, mas também executa o poignetage — a agitação das garrafas para ressuspender as leveduras mortas —, liberando aminoácidos que conferem elementos salinos e sabores umami. Tanto o blanc quanto o rosé foram degorgados em março de 2022, após 13 anos sobre borras, com dosagem de 8 g/l.

O lançamento integra um programa de quatro estágios de liberação da mesma safra. "O lançamento original é um vinho de potencial: fresco, vibrante e giz", explica Lécaillon. "O late-release é um vinho de prazer, mais pronto, para beber e desfrutar." Há ainda um terceiro estágio, o Vinothèque, que envelhece por pelo menos duas décadas — "o vinho de complexidade". E um quarto está a caminho: "Estamos trabalhando numa quarta expressão de Cristal, que está na adega e será revelada daqui a alguns anos, como outra dimensão de Cristal." Sobre ela, o chef de cave não deu detalhes: "É diferente, outro ângulo. Mas você terá de esperar para descobrir."

Gentileza rende Champagne a bordo, diz passageiro

Homem viraliza no TikTok ao contar que oferecer petiscos à tripulação lhe garantiu mimos durante o voo

Um passageiro afirmou que um pequeno gesto de cortesia com a tripulação de bordo resultou numa série de mimos inesperados durante o voo — entre eles, Champagne grátis. Em um vídeo publicado no TikTok, Henry Wade, que assina como @henryjwade, contou que os brindes recebidos incluíram espaço extra, petiscos da primeira classe e o espumante. A ideia, segundo ele, "vale a tentativa": antes de embarcar, o passageiro deveria parar numa loja do aeroporto para comprar alguns petiscos baratos para a tripulação.

Wade recomenda comprar itens simples, como M&Ms, biscoitos de chocolate e Skittles — "só um pequeno gesto para causar um grande impacto". Em vez de correr para embarcar, ele sugere esperar o fim da fila, para ter a chance de conversar melhor com os comissários. "Certifique-se de embarcar por último", aconselha, acrescentando que, ao chegar à porta da aeronave, basta ser "supersimpático, mostrar carisma, charme e um pouco de bom humor". Antes de entregar os agrados, ele diz ter comentado com a tripulação: "Sei o quanto vocês trabalham. Aproveitem uns petiscos para o voo."

Segundo Wade, mal havia começado a caminhar em direção ao assento quando sentiu um toque no ombro: uma comissária o recebeu com um sorriso e, abrindo um iPad, apresentou as opções disponíveis. Ele afirma ter ganhado uma fileira inteira só para si, petiscos da primeira classe e Champagne, além de ser servido antes dos demais passageiros. "Sinceramente, é um estímulo de confiança para qualquer um tentar. Definitivamente vale a pena."

A estratégia, porém, não é garantia de nada. Um porta-voz da agência

Lapland Famille ponderou que, embora não haja mal em tentar um gesto educado assim, o resultado depende sempre da tripulação, do voo e do que estiver disponível no dia. Comissários não podem prometer upgrades, e cortesias são sempre discricionárias. Para quem busca um caminho mais confiável rumo a um upgrade, o conselho é aderir a programas de fidelidade e acumular pontos — tratando a gentileza como algo que pode tornar a viagem mais agradável, não como tática certeira de planejamento.

Toda grande degustação pede a água certa.

Attiva
ÁGUA MINERAL NATURAL

Equilíbrio e leveza para valorizar cada taça.

SITE OFICIAL:

aguaattiva.com.br

Leilão beneficente de Ornellaia supera estimativas

Bonhams arrecada € 128 mil com garrafas da safra 2023 interpretada pela artista Marina Abramović

O 18º leilão beneficente Ornellaia Vendemmia d'Artista, conduzido pela Bonhams, arrecadou um total de € 128.216, com todos os 14 lotes vendidos, em favor da Fundação Solomon R. Guggenheim. O leilão anual, realizado desde 2009, convida um artista contemporâneo a interpretar o caráter de uma safra — e os recursos apoiam programas de conservação e restauração do museu. Este ano, os fundos estão associados a uma exposição no Guggenheim de Nova York, Guggenheim Pop: 1960 to Now, em cartaz de junho a janeiro de 2027.

A safra homenageada foi a Ornellaia 2023 La Vitalità, vista pelos olhos da artista conceitual e performática sérvia Marina Abramović, certa vez apelidada de "a mulher mais perigosa da arte". Segundo Lamberto Frescobaldi, presidente do grupo, a contribuição dela ofereceu uma reflexão poderosa sobre vitalidade e energia criativa. Abramović contou que iniciou o processo desenhando a matéria-prima, a uva, cercando uma imagem de seu rosto com os cachos. "E, de repente, o verde vivo das folhas e o preto profundo das bagas começaram a vibrar. Uma força vital, pétalas de energia brotando da mente", disse.

O lote de melhor desempenho foi uma garrafa única de 9 litros (Salmanazar) criada e assinada por Abramović, encimada por uma vela cônica de cera vermelha inspirada em sua obra Energy Hat, acompanhada de um disco de vinil de Nino Rota com a instrução: "Beba o vinho lentamente, de olhos fechados, e ouça a música." O lote, que incluía ainda um jantar no vinhedo e pernoite para seis convidados, alcançou € 23.560. Também foram oferecidos dez Imperiais com visitas privativas à propriedade, e um estojo de madeira com a vertical completa das doze safras Vendemmia d'Artista de 2012 a 2023, que rendeu € 13.640.

"Disney do vinho" russa

Complexo de 42 mil m² no Mar Negro é o maior de quatro empreendimentos enoturísticos bancados pelo Bank Rossiya

A Rússia inaugurou em 13 de junho o Bely Mys — que significa "cabo branco" —, um complexo enoturístico de 42.000 m² à beira-mar na cidade balneária de Gelendzhik, no Mar Negro, já apelidado pela imprensa de "a Disney do vinho de Putin". O empreendimento abriga o Museu do Vinho Lev Golitsyn, uma enoteca com a maior coleção de vinhos russos, mais de uma dúzia de restaurantes, um cinema de cinco salas, uma academia do vinho, salas de degustação, um cartório com vista panorâmica e uma marina para iates. Um dos principais investidores é o Bank Rossiya, do empresário Yuri Kovalchuk.

A missão declarada do projeto é promover a vinicultura nacional e cultivar uma nova geração de consumidores russos curiosos por vinho. "Nossa missão é fazer as pessoas se apaixonarem pelo vinho e, por meio disso, motivá-las a explorar suas nuances, sabores e a tecnologia da vinificação", disse Dmitry Levitsky, restaurateur e codiretor do projeto. A arquitetura, assinada pela firma inglesa Dyer, adota um estilo "biotech", com formas curvas em ondas que dialogam com a paisagem e preservam raros pinheiros de Pitsunda.

O Bely Mys é o maior, mas não o único destino do vinho em desenvolvimento na Rússia. Um segundo complexo está em construção na vinícola Krinitsa, também perto de Gelendzhik, avaliado em 27 bilhões de rublos (cerca de R$ 1,8 bilhão) — o projeto vinícola mais caro do país. Outros dois centros estão planejados para a Crimeia: um na histórica casa de espumantes Novy Svet, o maior em área com 87.000 m², e outro na vinícola Inkerman — ambos igualmente bancados pelo Bank Rossiya e previstos para este ano, embora os ataques militares ucranianos à península possam atrasar as obras.

Novo rosto de Casillero

Orlando Bloom estrela campanha da marca chilena

A Casillero del Diablo, marca chilena da Viña Concha y Toro, escalou o ator Orlando Bloom como novo protagonista

de sua campanha global. Não é a primeira vez que a marca recorre a estrelas de Hollywood: desde 2021, colaborava com Pedro Pascal, de Narcos e The Mandalorian, à época o nome mais pesquisado no site de cinema IMDb. Agora, Bloom começa o que a marca chama de "um novo marco em sua história". Segundo Sebastián Aguirre, diretor global de marketing, o ator é "uma figura de alcance internacional, com carreira substancial, que encarna valores profundamente alinhados ao nosso DNA: sofisticação, caráter, autenticidade e uma visão verdadeiramente global".

Além da extensa carreira no cinema, Bloom é embaixador de longa data do UNICEF, participando ativamente de iniciativas humanitárias pelo mundo. "Tenho muito orgulho de me associar à Casillero del Diablo, uma marca com uma herança extraordinária e uma das histórias mais icônicas do mundo do vinho", disse o ator. "A lenda do vinho está impregnada de mistério, caráter e um verdadeiro senso de drama, o que a torna uma história tão envolvente de contar."

Itália cria fundo anticrise para o Trentino

Primeiro fundo italiano de estabilização de renda dedicado ao vinho compensa viticultores por quedas expressivas de receita

O Ministério da Agricultura da Itália aprovou um novo fundo anticrise destinado a compensar viticultores do Trentino que sofram queda "significativa" de renda em razão da volatilidade de preços ou de condições econômicas desfavoráveis. O "1º Fundo Uva", apoiado pela Política Agrícola Comum (PAC) da União Europeia, é gerido pelo Consorzio Difesa Produttori Agricoli (Codipra), de Trento. Anunciado inicialmente em abril, foi agora oficialmente referendado pelo ministro da Agricultura italiano.

Trata-se do primeiro fundo italiano de estabilização de renda inteiramente dedicado ao setor vinícola, seguindo modelos semelhantes criados nos últimos anos para os setores da maçã e de laticínios do país. Os produtores podem se associar à mútua e, caso sofram perdas superiores a 20% de sua renda agrícola média, recebem compensação de até 70% do prejuízo. O fundo é sustentado pela PAC: para cada € 3 pagos por empresa associada, a UE contribui com até € 7.

O Codipra citou a crescente instabilidade enfrentada pelos produtores nos últimos anos — da alta nos custos de energia e insumos técnicos às flutuações nos preços da uva e do vinho, passando por dinâmicas internacionais cada vez mais complexas. Giovanni Menapace, presidente do consórcio, disse ao site Gambero Rosso que a ferramenta "representará um elemento fundamental para a resiliência e a estabilidade das vinícolas do Trentino".

Ele já havia classificado o fundo como uma "mudança de paradigma na proteção econômica das empresas", complementar a outros instrumentos já disponíveis, como uma mútua dedicada a doenças das plantas. Segundo Menapace, o setor vinícola passa a contar com uma ferramenta avançada, "capaz de responder a crises sistêmicas, e não apenas a eventos climáticos".

Chianti já foi terra de brancos

Sementes de uva de 2.000 anos mostram que a região toscana era dominada por variedades brancas antes de consagrar seus tintos

A descoberta de sementes de uva de 2.000 anos em Chianti revelou que a célebre região toscana já foi predominantemente produtora de vinho branco. Segundo os cientistas, as variedades brancas foram "cultivadas e mantidas por séculos" antes de a área se tornar famosa por seus tintos. O achado ocorreu num povoado no alto de uma colina em Cetamura del Chianti: sementes de uva caíram em poços de água entre 300 a.C. e 300 d.C. e acabaram preservadas na lama, graças à ausência de oxigênio, revelando a verdade sobre a natureza da vinificação primitiva na região.

"Sequenciamos o DNA de 80 sementes e encontramos uma história notável de continuidade", disse a líder do projeto, Dra. Oya Inanli, do Departamento de Arqueologia da Universidade de York. "A grande maioria das sementes testadas pertencia a uma única variedade, idêntica, transmitida diretamente dos etruscos aos romanos e mantida por séculos. Fomos além no teste genético e conseguimos determinar a cor das uvas antigas: os marcadores revelaram que esse clone dominante e longevo produzia bagas brancas."

Após os romanos se estabelecerem em Cetamura, variedades inteiramente novas surgiram na região, sugerindo que o império em expansão introduzia suas uvas preferidas nas áreas que conquistava. A pesquisa, publicada no Journal of Archaeological Science, "acrescenta um capítulo importante à história do vinho na região vitícola de Chianti", disse a professora Nancy de Grummond, da Universidade Estadual da Flórida, também envolvida na análise. "Que surpresa deliciosa descobrir que o mundialmente famoso vinho tinto de hoje foi na verdade precedido por um branco cultivado e mantido por séculos nos tempos etruscos e romanos."

Entre os achados de Cetamura estava ainda uma semente de uva ligada a uma família de variedades cultivadas até hoje no Leste Europeu. Sua correspondência mais próxima é a Baratcsuha szürke, cultivada na Hungria, com vínculos diretos também com as vinhas de Maribor, na Eslovênia. "Quando você bebe um vinho feito a partir dessas variedades relíquia, está provando uma história que está a um passo do que era servido nas mesas de jantar romanas milhares de anos atrás", disse o Dr. Nathan Wales, da Universidade de York.

Estátuas romanas achadas em tanque de vinho

Duas esculturas de mármore de 1.700 anos são descobertas em antiga cuba de coleta de vinho no norte de Israel

Duas estátuas de mármore da Roma tardia, com cerca de 1.700 anos, foram descobertas no interior de uma antiga cuba de coleta de vinho no norte de Israel. As esculturas foram encontradas durante uma escavação arqueológica realizada antes de obras de expansão ferroviária perto de Binyamina, segundo a Autoridade de Antiguidades de Israel. Os bustos de mármore datam de cerca do século 4 d.C. e acredita-se que retratem figuras proeminentes do mundo greco-romano. Uma das estátuas traz uma inscrição com o nome "Licurgo", embora os pesquisadores ainda não tenham confirmado a que figura histórica se refere.

As estátuas foram encontradas viradas para baixo dentro de uma cuba de coleta de vinho vazia do período romano-bizantino, aparentemente enterradas depois que a prensa de vinho caiu em desuso. "Neste estágio, não se sabe por que as estátuas foram escondidas aqui, talvez para protegê-las", disse a Autoridade. Segundo o Dr. Peter Gendelman, especialista na história da vizinha Cesareia, as esculturas podem ter pertencido a uma vila rica ou a um edifício público. "No período romano, estátuas desse tipo eram exibidas tanto em edifícios públicos quanto nas casas da elite, que buscava associar-se ao mundo cultural e intelectual da Antiguidade."

Cesareia, a cerca de 10 quilômetros do local da descoberta, serviu por séculos como capital romana da Judeia. Os pesquisadores acreditam que as estátuas podem ter vindo da própria cidade ou de uma propriedade suburbana abastada a ela ligada. Embora tenham sido encontradas num contexto de prensa de vinho, vestígios de uma casa de banhos nas proximidades apontam para uma propriedade mais luxuosa. "Não são estátuas que ficariam numa fazenda local", disse Eliran Oren, que dirigiu a escavação ao lado de Avishag Reis.

A preservação dos bustos chamou atenção especial dos arqueólogos, pois retratam claramente pessoas reais, e não figuras mitológicas genéricas. Se a inscrição "Licurgo" se referir ao fundador de Esparta, a descoberta seria ainda mais significativa. Oren e Reis classificaram o achado como "uma descoberta única na vida", surgida no último dia de escavação. A descoberta acrescenta uma dimensão notável ao registro arqueológico da cultura do vinho no mundo romano — em que a bebida ocupava lugar central na vida social, religiosa e agrícola, dos hábitos cotidianos ao culto ritual associado a Baco, o deus romano do vinho.

Michael Silacci deixa a Opus One

Após 25 anos e a colheita de 2026, o responsável pelos vinhos da célebre parceria Rothschild-Mondavi anuncia aposentadoria

A Opus One anunciou que o enólogo Michael Silacci se aposentará após a conclusão da colheita de 2026, encerrando um período de 25 anos que moldou profundamente a propriedade. Contratado em 2001 como diretor de viticultura e enologia, Silacci foi nomeado enólogo único da vinícola em 2003, quando assumiu a responsabilidade por todos os aspectos da gestão dos vinhedos e da vinificação. Guiado por uma filosofia holística que integra vinhedo e adega, ele manteve a visão fundadora do Barão Philippe de Rothschild e de Robert Mondavi, priorizando a expressão do terroir e a busca por qualidade inflexível.

Sua liderança fortaleceu os vinhedos da propriedade por meio de replantios criteriosos, da adoção de práticas de agricultura regenerativa e de aquisições estratégicas. Silacci defendeu a proteção e a restauração das terras da vinícola ao longo do rio Napa e é um proponente de práticas como o uso de plantas de cobertura, métodos de plantio direto e irrigação precisa e limitada, em busca de maior equilíbrio nas videiras.

"As contribuições de Michael para a Opus One são profundas e duradouras, e agradecemos por seus anos de dedicação", disse Chris Lynch, CEO da vinícola. "Sua devoção ao terroir da propriedade, sua capacidade de integrar inovação e tradição e sua liderança nos vinhedos e na adega guiaram a vinícola a novos patamares." A busca por um sucessor começará no início de 2027, período em que Silacci permanecerá envolvido para apoiar uma transição tranquila e ordenada.

Jardim

Karim Mussi e a coleção secreta de vinhos que só existem uma vez

por **Dado Lancellotti** @contra_rotulo

DESCENDENTE DE LIBANESES, o talentoso enólogo Karim Mussi Saffie nasceu no Chile, mas mudou-se com a família ainda jovem para a Argentina, onde seu pai era corretor de sucos e vinhos a granel. Em 1999, "El Turco" estabeleceu a Bodega Altocedro, no Vale do Uco; e em 2012, comprou a Bodega Alandes, no Maipú.

Ele também lidera mais quatro iniciativas (Abras, The Phoenician, Qaramy e Los Poetas), além de atuar como consultor de projetos emergentes nas áreas vinícolas argentinas mais promissoras, entre eles Alpasión. Graças a uma profunda compreensão do terroir, ele ganhou prestígio e reconhecimento global, desenvolvendo vinhos com estilo e identidade próprios.

Você já ouviu falar da coleção "El Jardín de los Caprichos", criada por Mussi? Pois são vinhos exclusivos, com exemplares inimitáveis e de produção limitada, feitos dos melhores barris, cuidadosamente escolhidos por ele, para seus amigos, visitantes e membros do seu Wine Club pioneiro.

Cada um dos "Caprichos" tem um nome especial. São vinhos experimentais que não fazem parte do seu portfólio e só são produzidos uma vez. Existem aproximadamente 600 garrafas de cada safra. Os nomes curiosos são harmonizados com rótulos artísticos criados pelos designers Boldrini e Ficcardi. Segundo Mussi, é uma forma de recompensar quem peregrina e faz fila diariamente para visitar a cava de Alandes, em Mendoza, e quer saber mais sobre suas criações. "Queríamos algo que eles só poderiam conseguir aqui".

Eis alguns deles: "Capricho 8 The Dark Side of Karim (In Salta)", tem inspiração no clássico álbum do Pink Floyd. É um blend secreto, que diz a lenda, traz Tannat, Cabernet Sauvignon e Malbec. "Capricho 9 El Viejo Chalet" e foi o primeiro 100% Malbec da linha. "Um ícone para celebrar os tempos da juventude em que uma ressaca dói mais que um coração partido". O tal chalé era uma das casas noturnas mais populares do Uco, localizada na própria vinícola Altocedro. "Capricho 17 I am Your Father" surgiu como expressão de uma relação complexa e emblemática, a do pai e do filho. "É um manifesto de legado, aprendizagem, admiração ou desilusão" e por isso a escolha da frase icônica do universo Star Wars, com Cabernet Franc (pai) e Cabernet Sauvignon (filho). "Capricho 26 Sapere Aude" (Atreva-se a pensar). Mussi faz referência ao icônico selo "Parental Advisory: Explicit Content" que surgiu nos EUA nos anos 80 para advertir sobre o conteúdo de músicas de rock e pop. Irreverente, ele mudou a frase para "Varietal Advisory". "Capricho 27 Amalur" é a "Mãe Terra" na mitologia basca, a força vital que sustenta a vida de plantas e animais e guarda tesouros em seu seio. "Capricho 28 La Última Cena" é um Malbec feito por amigos do viticultor, que parece indicar um momento de reflexão e valorização do momento e da boa companhia para beber um bom vinho.

DESDE 1924

RAMÓN BILBAO

FEITO PARA *SENTIR.*

A emoção de desfrutar a fruta.
Mais de 100 anos de experiência interpretando origens diversas dentro de Rioja. Uma terra única que sabemos compreender e cultivar, de uma ponta a outra. O resultado é um emocionante equilíbrio de história e presente, de intensidade e sabor, de madureza e fruta.

APRECIE COM MODERAÇÃO

SIGA NOSSA JORNADA NO INSTAGRAM

UMA MARCA cantu GrupoWINE

Alfrocheiro ou Bastardinha?

Conheça a casta tinta portuguesa que esconde origem incerta, acidez rara e um futuro promissor diante das mudanças climáticas

por **Arnaldo Grizzo**

Também conhecida como Tinta Bastardinha, a Alfrocheiro é uma das castas tintas mais discretas e, ao mesmo tempo, mais valiosas de Portugal. Embora cultivada também na Bairrada, no Douro, no Tejo e no Alentejo, é na região do Dão, sob clima seco e solos graníticos, que encontra sua expressão máxima. Conheça alguns fatos sobre esta casta enigmática.

Origem incerta

Provavelmente autóctone, sua origem exata nunca foi totalmente esclarecida. Os primeiros registros datam do início do século XX, quando estudiosos já a associavam à região do Dão – sem nunca confirmar de onde, exatamente, ela viera.

Maturação precoce, cultivo exigente

É uma das primeiras castas a maturar na vinha, o que reduz sua exposição a riscos climáticos tardios. Em compensação, é sensível a míldio, oídio e podridão cinzenta, exigindo viticultura cuidadosa e controle rigoroso da produtividade.

Muitos nomes, uma só uva

Oficialmente também chamada de Tinta Bastardinha, a Alfrocheiro acumula uma lista curiosa de sinônimos regionais: no Douro é Tinta Bastardeira; em Viseu, Tinta Francesa ou Tinta Francisca de Viseu; e em alguns levantamentos ainda aparece como Alfrocheiro Preto, Bastardo Negro ou Budelho. Na Espanha, sob nome próprio, virou Baboso Negro, variedade autorizada nas Denominações de Origem das Ilhas Canárias.

Acidez que vira trunfo climático

Mesmo em safras quentes, mantém uma acidez natural notável, uma característica que a torna cada vez mais estratégica para preservar frescor e elegância em um cenário de aquecimento global.

Cachos pequenos, casca escura

A Alfrocheiro tem cachos compactos e bagas de tamanho médio, com casca bastante pigmentada. Isso resulta em vinhos de cor granada intensa e profunda, uma de suas marcas mais reconhecíveis.

Perfil sensorial

Aromas de frutos silvestres (amora, framboesa) e morango maduro dominam o nariz, às vezes com notas de alcaçuz, flores de campo e toques balsâmicos. Em varietais, mostra taninos elegantes; em blends, contribui com cor e potência.

Vinhos avaliados

ICÔNICOS. INTENSOS. LENDÁRIOS.

HÁ VINHOS QUE AMADURECEM.
E HÁ VINHOS QUE SE TORNAM
MEMORÁVEIS.

THE 2023's SEVEN LEGENDARIES OF MIOLO

www.miolo.com.br | @grupomiolo

BEBA COM MODERAÇÃO

1987
RICHEBOURG
GRAND CRU
APPELLATION RICHEBOURG CONTROLÉE
Mis en bouteille par
Henri Jayer

Cidade rica

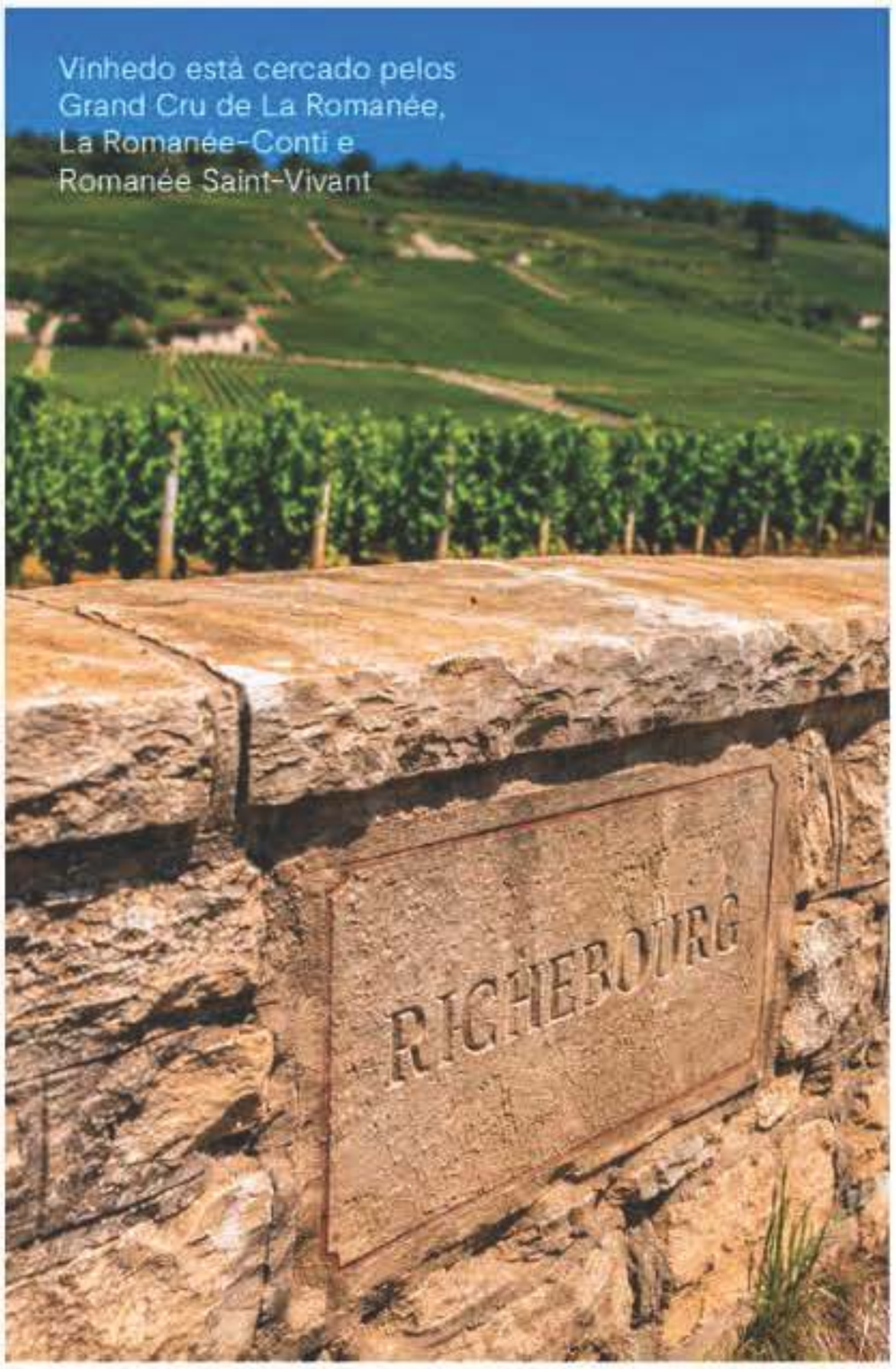
No coração de Vosne-Romanée, Richebourg guarda cinco séculos de história

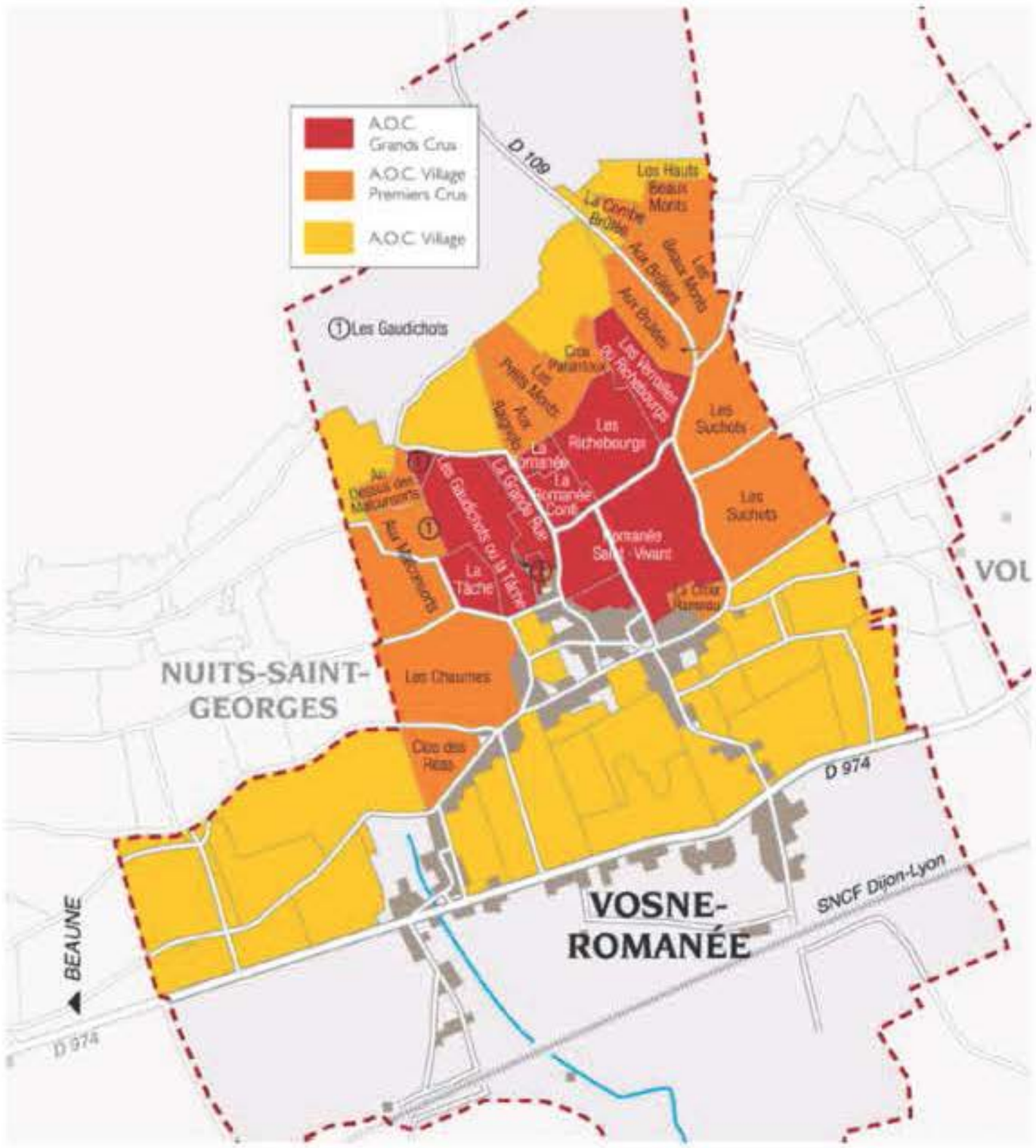
por **Arnaldo Grizzo**

NUM DIA DE 1512, UM ESCRIVÃO DA Abadia de Saint-Vivant de Vergy rabiscou num documento uma palavra que atravessaria meio milênio: Richebourg. É o registro escrito mais antigo que se conhece do nome — embora, à época, a parcela também aparecesse sob a designação de La Gueuppe, segundo relata o historiador Jean-François Bazin. Ninguém sabe ao certo por que aquele pedaço de encosta passou a se chamar "burgo rico" ou "vila rica". Supõe-se que o nome celebre a fertilidade da terra e a qualidade excepcional das uvas ali colhidas; há ainda quem associe o batismo à família Bourbon-Conti, mas trata-se de lenda pouco provável, pois o nome já circulava mais de dois séculos antes de o Príncipe de Conti chegar a Vosne, em 1760.

Muito antes daquele primeiro registro, porém, a vocação do lugar já fora intuída. Há cerca de mil anos, foram os monges beneditinos de Saint-Vivant de Vergy e, sobretudo, os cistercienses da Abadia de Cîteaux os primeiros a perceber o valor daquelas parcelas. Meticulosos como poucos, os cistercienses cultivavam as vinhas com as próprias mãos e levavam as uvas para vinificar no château do vizinho Clos de Vougeot. Segundo Bazin, foi ao trabalho paciente desses monges que Richebourg deveu boa parte de sua fama posterior.

Como quase todos os grandes vinhedos da Borgonha, Richebourg pertenceu à Igreja até a Revolução Francesa. Em 1791, os bens da Abadia de Cîteaux foram confiscados e vendidos: a parcela de Les Richebourg passou às mãos de um banqueiro parisiense chamado Jean Focard, o mesmo felizardo que, na mesma leva, arrematou o célebre Clos de Vougeot. Um detalhe revela





o quanto o vinho já era cobiçado: à época da Revolução, o Richebourg foi avaliado por preço quase idêntico ao dos vizinhos Romanée-Conti e La Romanée.

O casamento de dois rivais

Aqui entra um dos capítulos mais curiosos. O Richebourg que hoje conhecemos é, na verdade, a fusão de dois vinhedos que por séculos foram distintos: Les Richebourg, o núcleo histórico, e Les Verroilles sous Richebourg, logo ao norte. A união, oficializada em 1924, provocou acalorada polêmica entre os vignerons — e não à toa, pois os dois climats têm personalidade própria. Diz-se que em Les Richebourg as fileiras correm no sentido leste-oeste, recebendo sol o dia inteiro e amadurecendo mais cedo; já em Les Verroilles, plantadas no sentido norte-sul, as uvas costumam apresentar acidez ligeiramente distinta. Reza a tradição local que, em anos frios, a melhor fruta vem do primeiro; nos quentes, do segundo. Doze anos depois da fusão, em 11 de setembro de 1936, o conjunto foi consagrado Grand Cru, entre as primeiras denominações da Borgonha a receber o título.

São hoje 7,23 hectares de Pinot Noir em produção, na meia-encosta, entre 260 e 300 metros de altitude e voltados a leste. O subsolo é de calcário duro do Jurássico; sobre ele, uma camada rasa de argila avermelhada salpicada de pequenas pedras claras. Dessa combinação nasce um tinto encorpado, denso e de notável longevidade, capaz de atravessar décadas na adega antes de revelar toda a sua complexidade.

Diferentemente de quatro dos seis Grands Crus de Vosne-Romanée, que são monopólios de um único dono, Richebourg é repartido entre proprietários. Entre os nomes emblemáticos estão o Domaine de la Romanée-Conti — o maior detentor, com aproximadamente 43,7% da superfície — e o Domaine Leroy, que herdou suas parcelas ao adquirir, em 1988, o antigo Domaine Charles Noëllat. Na relação oficial de vignerons da denominação figuram ainda os domaines Méo-Camuzet, Mongeard-Mugneret, Gerbet François, Thibault Liger-Belair e quatro ramos da prolífica família Gros: Anne Gros, Gros Frère et Sœur e Michel Gros.

No fim, talvez seja essa a verdadeira riqueza de Richebourg: não apenas o preço que alcança, nem o prestígio que acumulou ao longo dos séculos, mas a capacidade de condensar, em poucos hectares, a paciência dos monges, os diversos proprietários, a precisão do solo e a memória de uma paisagem. Cada garrafa parece lembrar que, na Borgonha, os grandes nomes não nascem de um golpe de sorte, mas de uma lenta conversa entre história, terra e tempo.

MAESTRA
per LA PASTINA

PRODUTO ITALIANO
MAESTRA per LA PASTINA
FETTUCCINE AL TARTUFO DI CAMPOFILONE ALL'UOVO TRAFILATA AL BRONZO
200g
2a3
FETTUCCINE CAMPOFILONE ALL'UOVO TRAFILATA AL BRONZO
TAGLIOLINI DI CAMPOFILONE ALL'UOVO TRAFILATA AL BRONZO
PAPPARDELLE DI CAMPOFILONE ALL'UOVO TRAFILATA AL BRONZO
4a5

O QUE É

INCOMPARÁVEL

SE REVELA EM SUA ESSÊNCIA

Produzida artesanalmente em Campofilone, descubra o sabor
de uma tradição preservada há mais de 600 anos.

lapastina.com | lapastina.oficial | **Conheça nossa flagshipstore:** @casalapastina Oscar Freire, 574 - São Paulo

As 12 Pievi de Vino Nobile di Montepulciano

Entenda a nova classificação dos clássicos vinhos de Montepulciano

por **Alessandro Tommasi**

O CONCEITO DE TERROIR CONTINUA A SER cada vez mais valorizado no mundo do vinho. Se muita gente ainda associa a diferenciação precisa entre vinhedos, lieux-dits e parcelas sobretudo à França, a Itália tem caminhado a passos largos para tornar mais transparentes as diferenças internas de suas principais denominações de origem. Barolo e Barbaresco avançaram com as menções geográficas adicionais (MGAs), Chianti Classico criou suas UGAs, e agora é a vez de uma das denominações mais tradicionais da Toscana: o Vino Nobile di Montepulciano.

A nova categoria Vino Nobile di Montepulciano Pieve é resultado de um longo processo de mapeamento, discussão interna entre produtores e adequação dos regulamentos. A ideia foi segmentar o território da denominação em doze unidades geográficas adicionais, inspiradas nas antigas pievi, isso é, divisões paroquiais históricas que estruturavam o território antes da organização administrativa moderna.

O projeto recebeu sinal verde em 2023 e, após a publicação na Gazzetta Ufficiale e o registro europeu, passou a permitir que essas doze áreas fossem exibidas nos rótulos dos vinhos. A estreia foi para a safra de 2021, lançada em 2025, justamente porque a categoria Riserva exige maturação mais prolongada antes da comercialização. Depois de sua estreia na Anteprima de 2025, a categoria voltou a ser um dos principais destaques da Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano de fevereiro de 2026.

A proposta é valorizar áreas historicamente reconhecidas no município de Montepulciano, permitindo que determinados vinhos tragam no rótulo a indicação de uma Pieve específica. O sistema contempla doze zonas: Ascianello, Badia, Caggiole, Cerliana, Cervognano, Gracciano, Le Grazie, San Biagio, Sant'Albino, Sant'Ilario, Valardegna e Valiano.

PIEVE VS VINO NOBILE E RISERVA

Antes da criação das Pievi, o regulamento da DOCG já previa as categorias Vino Nobile di Montepulciano e Riserva. A versão base exige maturação mínima de dois anos antes da comercialização, incluindo passagem obrigatória por madeira. Já Riserva requer uma maturação mínima de três anos. Nessas categorias, a origem das uvas não precisa estar vinculada a uma subzona específica, desde que permaneça dentro da área da DOCG.

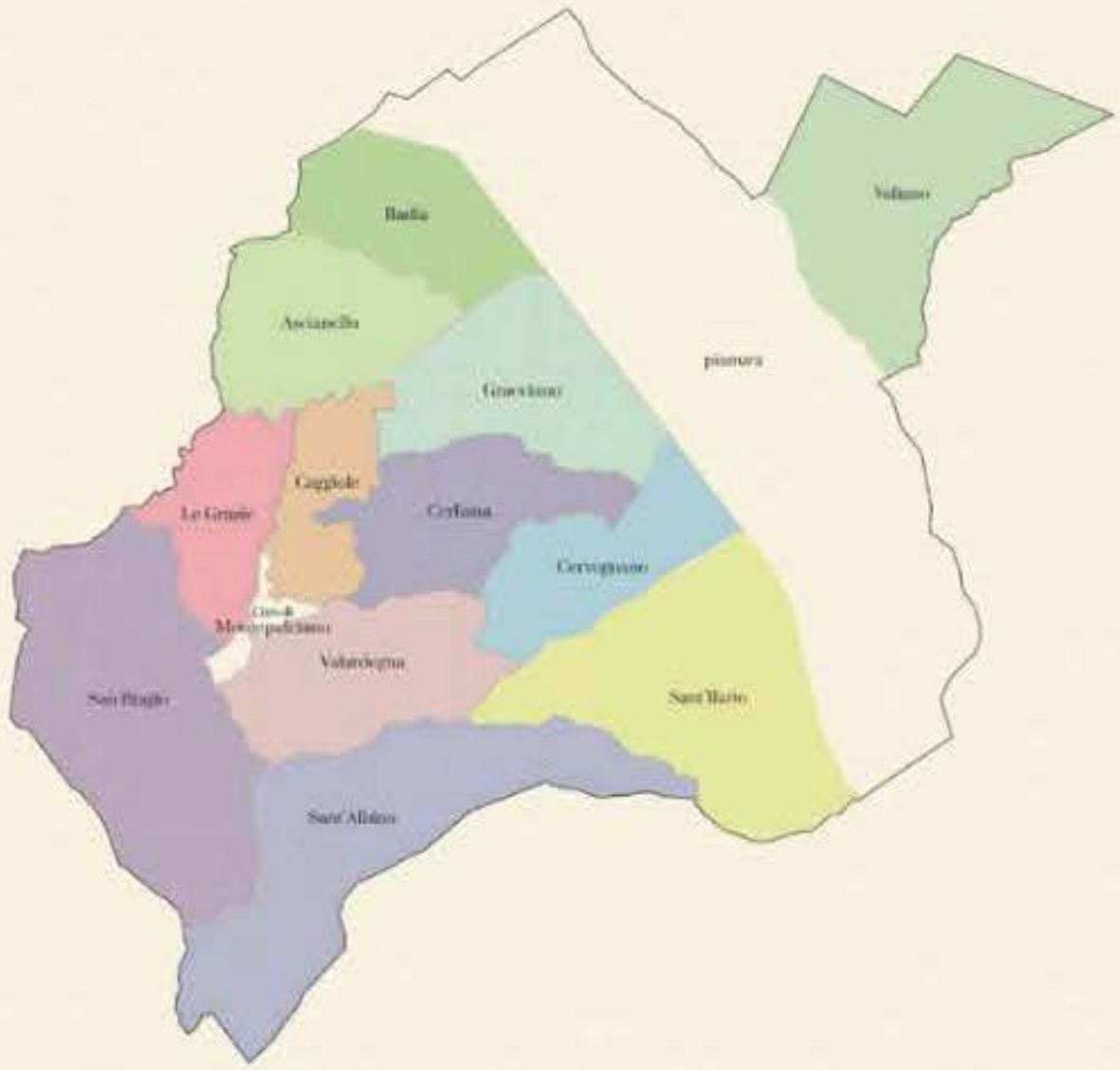
A lógica da Pieve é distinta do conceito anterior. Enquanto as categorias anteriores se inserem na hierarquia de maturação da denominação, a Pieve parte da origem geográfica. Mas não é só isso: há também um controle qualitativo mais rigoroso. Para usar a menção, o vinho deve vir de uma única Pieve reconhecida e seguir regras mais restritivas, incluindo uvas de vinhedos mais antigos, maior proporção de Sangiovese (ou Prugnolo Gentile, como é chamada localmente), e mais tempo de maturação dos vinhos. Em outras palavras, a categoria busca valorizar a qualidade e traduz, no rótulo, as diferenças entre as áreas históricas de Montepulciano, aproximando a denominação a uma leitura mais precisa de terroir.

CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano

– le Pievi –

Carta delle U.G.A.
Unità Geografiche Aggiuntive

Ascianello
Badia
Caggiole
Cerliana
Cervognano
Gracciano
Le Grazie
San Biagio
Sant'Albino
Sant'Ilario
Valardegna
Valiano



Valorizando a tradição e a diversidade

É importante lembrar que o Vino Nobile di Montepulciano é uma das denominações mais históricas da Itália. Em 1980, quando o país consolidou o nível máximo de qualidade por meio das primeiras DOCG, o Vino Nobile di Montepulciano integrou esse primeiro grupo, ao lado de Brunello di Montalcino e Barolo. Esse reconhecimento formalizou uma longa trajetória de prestígio para os vinhos produzidos em torno do histórico vilarejo de Montepulciano. Em 2025, a área plantada destinada ao Vino Nobile di Montepulciano era de quase 1.400 hectares, menor que a de Brunello di Montalcino, com cerca de 2.100 hectares, e muito inferior à do Chianti Classico, que ultrapassa 7.000 hectares.

Porém, apesar de relativamente pequena, há grande diversidade na região de Montepulciano. A altitude varia entre 250 e 600 metros, uma amplitude que gera diferenças relevantes também em termos de exposição solar, tipo de solo e ventilação, resultando em variações no ciclo de maturação das uvas. Nas áreas mais elevadas, a maior amplitude térmica favorece a retenção de acidez e uma maturação mais gradual das uvas.

Um conceito amplo

A categoria Pieve não é apenas uma nova menção geográfica no rótulo. Ela introduz um conjunto de regras mais restritivas do que as aplicadas ao Vino Nobile di Montepulciano tradicional, inclusive quanto à própria composição do vinho. Enquanto a DOCG Vino Nobile di Montepulciano exige um mínimo de 70% de Sangiovese, a categoria Pieve eleva esse patamar para pelo menos 85%. Além disso, os 15% restantes não podem ser preenchidos livremente com qualquer variedade autorizada na Toscana. No caso da Pieve, as uvas complementares ficam limitadas a variedades tintas tradicionais, como Canaiolo Nero, Ciliegiolo Nero, Mammolo Nero e Colorino Nero, sendo que o Colorino não pode ultrapassar 5%. Isso exclui as variedades internacionais (como Merlot ou Cabernet Sauvignon) e torna a categoria mais diretamente ligada à identidade histórica de Montepulciano.

As exigências também são mais rigorosas no vinhedo. Para usar a menção Pieve, as uvas devem prover exclusivamente de uma das doze zonas reconhecidas e de vinhedos com pelo menos 15 anos de idade, localizados entre 250 e 600 metros de altitude. Além disso, esses vinhedos devem ser conduzidos

Em Nuits-Saint-Georges, a maison **Paul Aegerter** respeita a identidade de cada climat.

Da apelação regional ao Grand Cru, cada vinho expressa um recorte preciso da Borgonha.

A Mosto Flor traz, em seleção exclusiva, sete vinhos, uma hierarquia, uma só assinatura.

Descubra a coleção em nossa adega.

RESERVE O SEU!

MOSTO FLOR

Vinhos Finos

Mosto Flor

Paixão por vinhos e boas histórias

+55 19 99698-1001

contato@mostoflor.com

www.mostoflor.com.br

Estes produtos são destinados a adultos.

Beba com moderação.

Em 1980, o Vino Nobile integrou o primeiro grupo de DOCGs da Itália, ao lado de Brunello e Barolo

diretamente pela vinícola responsável pelo engarrafamento. A maturação mínima dos vinhos aproxima a Pieve do patamar da Riserva, mas com exigências adicionais. O vinho deve envelhecer por pelo menos três anos a partir de 1º de janeiro do ano seguinte à colheita, incluindo, no mínimo, 12 meses em madeira e 12 meses em garrafa. Essa combinação de origem única, vinhas mais velhas, menor rendimento, maior controle da produção e vinificação mais rigorosa busca diferenciar a Pieve das categorias definidas anteriormente. Assim, a Pieve não substitui as categorias já existentes, mas cria uma camada paralela de leitura. Ela é menos baseada apenas na hierarquia de envelhecimento ou seleção interna, e mais centrada na origem histórica e geográfica das uvas.

As doze Pieve

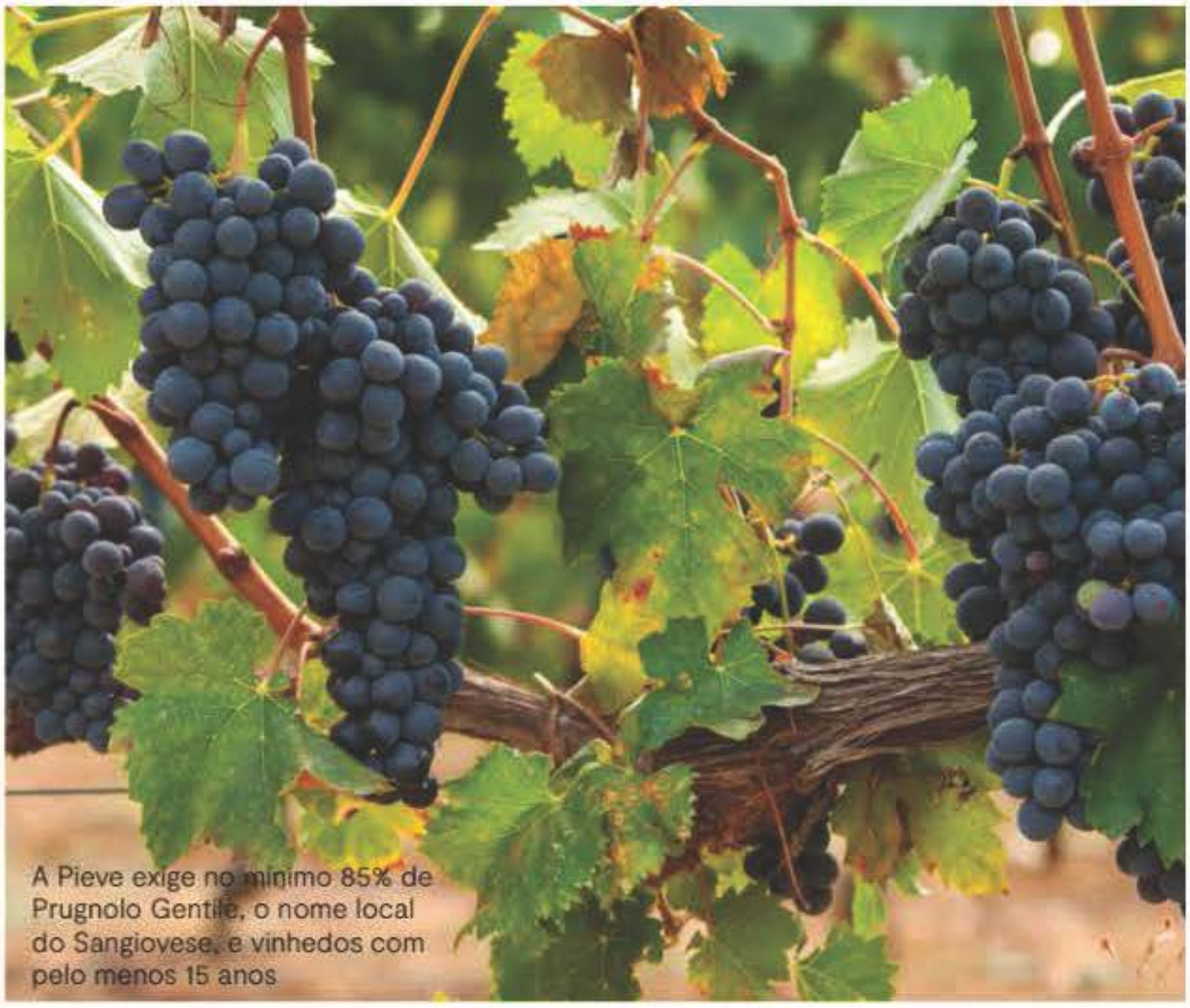
De acordo com a nova legislação, o sistema das Pievi divide o território do Vino Nobile di Montepulciano em 12 unidades geográficas adicionais, organizadas em torno do núcleo histórico do vilarejo de Montepulciano. A zona norte concentra cinco Pievi (Ascianello, Badia, Caggiole, Gracciano e Le Grazie), em geral associadas às áreas voltadas para a Val di Chiana e aos terraços aluviais. A zona nordeste inclui Cerliana, enquanto a zona leste é representada por Valiano, em posição mais afastada, além da Val di Chiana.

A sudeste do vilarejo ficam Cervognano, Sant'Ilario e Valardegna, áreas de transição entre colinas, fundos de vale e sedimentos argilo-arenosos. Ao sul está Sant'Albino, entre Montepulciano e Chianciano, enquanto San Biagio ocupa a zona oeste. Em geral, essas divisões não representam apenas diferenças administrativas. Elas visam traduzir a posição de cada área em relação ao vilarejo de Montepulciano, sua altitude, exposição, relação com cursos d'água e composição dos solos, o que forma um mapa mais preciso das variações internas da denominação.

STEAK

SÃO PAULO • ALPHAVILLE • CAMPINAS • GOIÂNIA • PORTO ALEGRE

nbsteak.com.br @nbsteak



A Pieve exige no mínimo 85% de Prugnolo Gentile, o nome local do Sangiovese, e vinhedos com pelo menos 15 anos

Ascianello
Ascianello fica na zona norte de Montepulciano, uma pequena área rural, marcada por solos com boa proporção de calcário, com maior profundidade nas áreas de fundo de vale influenciadas pelos terraços aluviais do Salarco. Os vinhedos situam-se entre 300 e 350 metros, com um perfil que tende a favorecer vinhos perfumados e de taninos sedosos. Entre os produtores associados à zona estão Bindella, com a Tenuta Vallocaia, e Poliziano.

Badia
Badia também pertence à zona norte e tem seu nome ligado a uma antiga abadia beneditina. Seus solos combinam argilas e areias nas encostas, com presença de calcário. A altitude média fica entre 280 e 330 metros. Entre os nomes ligados à zona estão Il Molinaccio e Cantina Chiacchiera.

Caggiole
Caggiole está ao norte de Montepulciano, na Val di Chiana, e tem forte associação histórica com a viticultura. Nas partes mais altas, os solos arenosos têm presença de calcário; ao descermos a encosta, os solos permanecem arenosos, mas tornam-se mais escuros. A altitude fica entre 320 e 380 metros. É uma das zonas mais associadas a Sangioveses elegantes e florais, com destaque para Poliziano, pioneiro no vinho Le Caggiole, e Tiberini.

Cerliana
Cerliana situa-se na zona nordeste e toma seu nome de um vilarejo ligado à igreja paroquial de San Michele. Seus solos apresentam presença de calcário, mas nas áreas próximas aos fundos de vale dos riachos Salcheto e Ciarliana, os solos tornam-se mais profundos. A altitude média gira em torno de 300 metros. Entre os produtores associados estão La Ciarliana, com seu Pieve Cerliana, e Podere Casanova.

Cervognano
Cervognano fica a leste de Montepulciano, na zona sudeste, e está historicamente ligada à paróquia de Sant'Andrea. Com uma grande diversidade de solos, tem altitude média entre 300 e 380 metros. É considerada uma das áreas que dá origem a vinhos estruturados e longevos, com produtores como Boscarelli, Tenuta Valdipiatta e Fattoria Svetoni.

Gracciano
Gracciano pertence à zona norte e está ligada à antiga igreja paroquial de Sant'Egidio, nome que também aparece associado a uma das portas e a um bairro da cidade de Montepulciano. Seus solos têm maior presença de areia, com menos calcário. Os vinhedos ficam entre 280 e 300 metros. Entre os produtores de referência está a Tenuta di Gracciano della Seta, uma das propriedades mais antigas e consistentes da denominação.

Le Grazie
Le Grazie fica ao norte de Montepulciano. A pequena igreja local ganhou importância após eventos considerados milagrosos, o que conferiu identidade histórica à área. Na parte alta, predominam sedimentos de areia, enquanto a parte inferior é marcada por terraços aluviais, com solos profundos, ligeiramente calcários. A altitude fica entre 300 e 350 metros. Entre os produtores de destaque estão Podere Le Berne e Metinella.

San Biagio
San Biagio está na zona oeste e é uma das áreas mais simbólicas de Montepulciano, associada ao templo renascentista da Madonna di San Biagio. A área abrange o antigo núcleo religioso da cidade e está entre as zonas mais elevadas da denominação, com vinhedos situados entre 400 e 450 metros. Com solos variados, traz um estilo de vinhos mais fresco e vertical. Entre os produtores associados estão Canneto e Podere San Biagio.

DESCUBRA O MUNDO DA ENOGASTRONOMIA

Na **Casa La Pastina,** cada detalhe é uma celebração.

Deixe-se envolver por uma experiência única, onde a autêntica **culinária mediterrânea** harmoniza com uma seleção exclusiva de **+500 vinhos** das curadorias **World Wine e La Pastina**, com vinhos a preço de loja.

Escolha seu rótulo direto da nossa adega e consuma em nosso restaurante.

EMPÓRIO | RESTAURANTE | WINE BAR | CAFFÈ | PANETTERIA
ROSTICCERIA | SALA DE EXPERIÊNCIAS

Saboreie. Descubra. Viva.

Rua Oscar Freire, 574, São Paulo.
RESERVAS: (11) 5026-3228

casalapastina.com.br @casalapastina

CASA
LA PASTINA
DAL 1947

Nas adegas de Montepulciano, o tempo mínimo de maturação das Pievi, três anos, incluindo 12 meses em madeira, não é exigência burocrática: é parte da identidade dos vinhos

Sant'Albino
Sant'Albino situa-se na zona sul, entre Montepulciano e Chianciano, na base oriental do Monte dei Cappuccini. É um pequeno núcleo provavelmente de origem romana. Com solos variados, mostra altitude entre 320 a 360 metros. Entre os produtores estão Carpineto e Contucci.

Sant'Ilario
Sant'Ilario fica a leste de Montepulciano, na zona sudeste, e está ligada à igreja paroquial dedicada ao santo de mesmo nome. A área também aparece associada a Argiano, localidade historicamente marcada por bosques doados à igreja por volta de 1100 pelos Condes de Chiusi. Seus solos combinam áreas calcárias nas partes mais altas e terraços de menor teor de calcário nas partes mais baixas. A altitude fica entre 350 e 400 metros. Fattoria del Cerro é o produtor de maior destaque.

Valardegna
Valardegna fica próxima à cidade murada de Montepulciano, na zona sudeste. A presença de fontes, igrejas e conventos indica uma ocupação humana contínua. Com solos variados, tem altitude entre 350 e 420 metros. Entre os produtores desta Pieve estão De' Ricci e Gattavecchi.

Valiano
Valiano é a zona mais distante, além da Val di Chiana. Por conta disso, apresenta um terroir mais distinto, com argilas arenosas, concreções e nódulos de carbonato de cálcio, em solos levemente calcários, e altitude média em torno de 300 metros. Entre os produtores associados estão Tenuta Trerose, pioneira com o Pieve Valiano, e Avignonesi, com vinhedos próximos à zona. Os vinhos desta área normalmente mostram mais estrutura e fruta mais madura.

Doze zonas, doze histórias: as Pievi traduzem no rótulo o solo, a altitude e a exposição

Vinhos avaliados por ADEGA

pobrejuan.com.br | /restaurantepobrejuan

O que nossas
parrillas
preparam,
nossos vinhos
completam

Pobre juan

Cabernet sem fronteiras

Do alto de Gualtallary aos cascalhos do Médoc, a casta tinta mais plantada do planeta muda de sotaque a cada terroir. Dez expressões da Cabernet Sauvignon e o prato ideal para valorizar cada estilo.

por **André Mendes**

NENHUMA OUTRA CASTA TINTA viajou tanto nem se adaptou tão bem quanto a Cabernet Sauvignon. Nascida em Bordeaux do cruzamento entre a Cabernet Franc e a Sauvignon Blanc, é hoje a variedade tinta (não híbrida) mais plantada do mundo e cresce com igual desenvoltura em praticamente todos os continentes. Onde quer que esteja, mantém uma espinha dorsal reconhecível – cassis e frutas negras, taninos firmes, boa acidez, notas de ervas, cedro e grafite –, mas absorve, sem resistência, o sotaque do lugar.

É justamente essa estrutura que faz dela uma das grandes companheiras à mesa. Os taninos, que se ligam às proteínas e às gorduras, pedem carnes vermelhas suculentas; a acidez limpa o paladar e dá fluidez a preparos untuosos; e o repertório aromático – herbáceo, balsâmico, especiado – abre espaço para ervas, grelhados e cozidos de longa duração. A Cabernet é, ao mesmo tempo, previsível no essencial e surpreendente nos detalhes: a carne quase sempre funciona, mas é a origem do vinho que define o tempero, o corte e o ponto certo do prato.

A seleção a seguir percorre dez países e outras tantas leituras da casta, da tensão fresca da altitude argentina à opulência da Califórnia, do classicismo de Bordeaux ao caráter mediterrâneo da Sicília. Para cada uma, uma sugestão de harmonização que respeita tanto a estrutura do vinho quanto a geografia que o formou.

Argentina

Na Argentina, a Cabernet Sauvignon tem presença histórica e, embora viva à sombra da Malbec, ganhou interpretações próprias em regiões de altitude, especialmente em Mendoza e no Vale do Uco. Para este exemplar de Gualtallary, austero, fresco e de taninos de textura de giz, a sugestão é cordeiro grelhado com chimichurri. A carne acompanha a estrutura do vinho, enquanto o chimichurri reforça suas notas herbáceas e traz ainda mais frescor à harmonização. Também vão bem o cabrito ao forno com alecrim, cujas ervas realçam o frescor herbáceo, e a provoleta grelhada com orégano, cujo defumado dialoga com as especiarias.

AD 92 | ALTA-YARÍ RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2023

Alta-Yarí, Mendoza, Argentina (Decanter R$ 161). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Cabernet Sauvignon cultivadas em Gualtallary, no Vale do Uco, com estágio de parte do vinho (50%) em barricas de carvalho francês durante 12 meses. Apresenta frutas negras maduras no ponto certo, seguidas de notas florais, de ervas e de especiarias, tudo em meio a uma acidez vibrante e taninos firmes e de textura de giz. Austero e preciso, tem final suculento e persistente, com toques de cassis, de ameixas, balsâmicos e de grafite. Ideal para acompanhar cordeiro grelhado. Álcool 14,5%. AM

Austrália

Em McLaren Vale, a Cabernet Sauvignon pode gerar tintos encorpados, de fruta negra madura, taninos presentes e notas clássicas de cassis, amora, ervas e especiarias. Para esse perfil potente, mas também preciso, a escolha é costeletas de cordeiro na brasa com legumes assados. A suculência da carne acompanha o volume do vinho, enquanto os toques tostados e vegetais do prato dialogam com suas notas de pimentão assado, alcaçuz e terra. Como alternativas, a costelinha suína ao barbecue defumado casa o doce-defumado do molho com o alcaçuz do vinho, enquanto a berinjela recheada assada retoma, nos vegetais tostados, suas notas de pimentão.

AD 93 | TWO HANDS SEXY BEAST CABERNET SAUVIGNON 2022

Two Hands, McLaren Vale, Austrália (World Wine R$ 379). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Cabernet Sauvignon cultivadas em McLaren Vale, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho, sendo 12% novas. Mostra típicas notas de ervas, de especiarias picantes e de pimentão assado envolvendo suas frutas vermelhas e negras de perfil mais maduro, tudo apoiado por taninos firmes e de textura arenosa e refrescante acidez. Potente e estruturado, mas também preciso e tenso, tem final cheio e persistente, com toques terrosos, de amoras, de cassis, de violeta e de alcaçuz. Álcool 14,4%. CB

ADEGA

PRÊMIO

ABS - SP ADEGA

MELHORES DO ANO 2026

A VOTAÇÃO ESTÁ ABERTA!

A EXCELÊNCIA MERECE RECONHECIMENTO.

O Prêmio ABS-SP ADEGA – Melhores do Ano 2026 convida você a participar da escolha dos profissionais e estabelecimentos que mais se destacam na promoção da cultura do vinho e das bebidas no Estado de São Paulo.

Vote nas categorias com as quais você possui afinidade e faça parte deste reconhecimento.

VOTE AGORA!

ESCANEIE O QR CODE
E PARTICIPE

- Votação online
- Diversas categorias
- Participação aberta ao público
- Resultado divulgado em setembro

Cerimônia de Entrega do Prêmio | **08 de outubro de 2026 na ProWine 2026**

Brasil

No Brasil, a Campanha Gaúcha consolidou-se como uma das regiões importantes para tintos estruturados, com a Indicação de Procedência reconhecida em 2020 e uma paisagem marcada pelo Pampa. Neste Cabernet de longo estágio, com notas maduras, balsâmicas, terrosas e de tabaco, a sugestão é costela bovina assada no fogo de chão. A gordura e a fibra da carne encontram sustentação nos taninos firmes, enquanto a acidez do vinho ajuda a dar fluidez ao conjunto. Também combinam o ossobuco com polenta, cujo braseado longo abraça os taninos já domados, e uma tábua de queijos curados, à altura dos toques de tabaco e balsâmicos.

AD 90 **MAXIMO BOSCHI BIOGRAFIA CABERNET SAUVIGNON 2015**

Maximo Boschi, Campanha Gaúcha, Brasil (R$ 431). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Cabernet Sauvignon, cultivadas na Campanha Gaúcha, com estágio de 20 meses em barricas de carvalho, seguido de mais 12 meses em garrafa, antes de ser lançado ao mercado. Num perfil estruturado, tem boa tipicidade, com frutas vermelhas e negras mais maduras, seguidas de notas de ervas e de especiarias, tudo amparado por ótima acidez e taninos firmes e de grãos finos. Tem final carnudo e persistente, com toques tostados, terrosos, balsâmicos, de tabaco, de alcaçuz e de ameixas. Álcool 13,4%. AM

Chile

O Chile tem na Cabernet Sauvignon uma de suas uvas tintas mais emblemáticas, com destaque histórico para regiões como o Maipo, onde a variedade costuma combinar estrutura, fruta negra, notas herbáceas e taninos bem definidos. Para este Cordillera, nítido, fluido e de acidez vibrante, a escolha é plateada chilena (carne de peito cozida) ao forno. O cozimento lento da carne valoriza a suculência do vinho, enquanto sua gordura é equilibrada pela acidez e pelos taninos firmes. Igualmente felizes são o magret de pato ao ponto, em que a acidez vibrante corta a gordura do peito, e o filé mignon ao molho de cogumelos, de textura macia à altura dos taninos aveludados.

AD 93 **CORDILLERA DE LOS ANDES PARCELA RÍO DE ROCAS RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON 2022**

Torres, Maipo, Chile (Qualimpor R$ 180). Tinto elaborado a partir de uvas Cabernet Sauvignon, com estágio de 18 meses em barricas majoritariamente usadas de carvalho francês (54%) e em foudres de carvalho alemão (46%). De ótima tipicidade, chama atenção pela clareza das frutas vermelhas e negras maduras no ponto certo, seguidas de notas de ervas e de especiarias, que se confirmam no palato, tudo amparado por acidez vibrante e taninos aveludados e firmes. Gostoso de beber, suculento e muito fluido, tem final preciso e persistente, com toques balsâmicos, terrosos e de ameixas. Álcool 14%. AM

ADEGA NETWORK

Mais do que vinho. Uma comunidade.

O ADEGA Network é a comunidade oficial da revista ADEGA.
Um espaço para quem busca ir além da taça,
unindo conhecimento e pertencimento.

- **Acesso a benefícios especiais**
- **Encontros presenciais**
- **Conteúdos exclusivos**
- **Aulas ao vivo**

Aqui você aprende, compartilha e vive experiências únicas ao lado de apaixonados por vinho, com curadoria independente e vantagens reais que transformam cada garrafa em muito mais do que um brinde.

acesse agora:

Espanha

Na Espanha, a Cabernet Sauvignon ganhou um símbolo importante com o Mas La Plana, vinho da Família Torres que colocou o Penedès no mapa dos grandes Cabernets internacionais ao vencer, com a safra 1970, a Gault & Millau Wine Olympics de Paris. Para este tinto de riqueza, definição e taninos finos, a sugestão é cordeiro assado à catalã com batatas e ervas. A carne acompanha a estrutura do vinho, enquanto as ervas e os tostados do assado conversam com suas notas balsâmicas, terrosas e especiadas. Também funcionam o rabo de toro estofado, cujos toques balsâmicos e terrosos casam com o cedro e o tabaco, e o secreto ibérico (corte suíno) grelhado, que ganha estrutura nos taninos finos.

AD 94 **MAS LA PLANA 2020**
Torres, Penedès, Espanha (Grand Cru R$ 1199). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Cabernet Sauvignon, com estágio de 18 meses em barricas e foudres de carvalho francês (67% novos). Mostra um perfil de riqueza de frutas vermelhas e negras, com boa estrutura, mas também definição, nitidez e refinamento, tudo apoiado por acidez vibrante e taninos tensos e de grãos finos. Fluido, tem final longo e cheio de camadas, com toques de ameixas, de cassis, de alcaçuz, de tabaco, de grafite, terrosos e balsâmicos. Está delicioso agora e tem tudo para ficar ainda melhor nos próximos 20 anos. Álcool 14,5%. AM

Estados Unidos

Na Califórnia, a Cabernet Sauvignon está entre os tintos mais valorizados, muitas vezes associada a vinhos intensos, de frutas escuras, cassis, pimentão, madeira tostada e bom potencial de guarda. Para este exemplar maduro, potente e marcado pela madeira, a harmonização natural é ribeye grelhado com batata assada. A gordura do corte suaviza a percepção dos taninos, enquanto o caráter tostado da grelha acompanha as notas de chocolate, alcaçuz e fruta negra do vinho. Como alternativas, o brisket defumado acompanha, no defumado e na crosta caramelizada, as notas de chocolate e a passagem pela madeira, e o hambúrguer dry-aged com cheddar amacia, na gordura, os taninos firmes.

AD 92 **DONATI CABERNET SAUVIGNON 2020**
Donati Family Vineyard, Califórnia, Estados Unidos (World Wine R$ 449). Tinto elaborado majoritariamente a partir de uvas Cabernet Sauvignon, acrescidas de pequenas partes de Merlot, Petit Verdot, Malbec e Petite Sirah (2%), com estágio de 18 meses em barricas de carvalho. Bem feito dentro do estilo que privilegia a madurez de fruta, a potência e a passagem pela madeira, chama atenção pela acidez refrescante e pelos taninos firmes, que trazem sustentação ao conjunto e fluidez ao vinho. Tem final carnudo, com toques terrosos, de amoras, de ameixas, de alcaçuz e de chocolate. Álcool 13,8%. CB

ADEGA | sabor & arte

TODO MÊS **CHRISTIAN BURGOS** E **CECILIA ALDAZ**
RECEBEM UM CONVIDADO NO CANAL SABOR & ARTE

PARA EXPLORAR O VASTO E FASCINANTE MUNDO DOS VINHOS.

Claro tv 561 | oi 153 | vivo 617 | SKY 495

+ diversas plataformas de streaming, incluindo uma própria: Newco Play

França

Em Bordeaux, a Cabernet Sauvignon é uma das bases dos cortes tintos e encontra algumas de suas expressões mais clássicas na margem esquerda, especialmente em solos de cascalho do Médoc e de Graves. Para este Saint-Julien estruturado, profundo e de longa guarda, a escolha é entrecôte à la bordelaise. O molho de vinho tinto reforça a ligação regional, enquanto a carne sustenta a potência, os taninos e as notas de cedro, tabaco, cacau e frutas negras. Também clássicos são o gigot d'agneau assado lentamente com alho e ervas, casamento histórico do Médoc, e o confit de pato, cuja gordura sustenta a profundidade e a guarda do vinho.

AD 94 | CHÂTEAU SAINT-PIERRE 2020

Château Saint-Pierre, Bordeaux, França (World Wine R$ 1.290). Blend tinto composto a partir de uvas Cabernet Sauvignon (80%), Merlot (15%) e Cabernet Franc (5%), com estágio de cerca de 14 meses em barricas de carvalho. Tem boa estrutura, potência e riqueza de frutas vermelhas e negras maduras, com sua ótima acidez e seus taninos firmes e de grãos finos conferindo sustentação e profundidade ao vinho. O final é carnudo e longo, com toques terrosos, de tabaco, de cacau, de cedro, de especiarias doces, de ervas, de amoras e de ameixas. Está delicioso hoje, mas tem todos os atributos para evoluir bem nas próximas décadas. AM

Itália

Na Itália, a Cabernet Sauvignon aparece fora do eixo das uvas tradicionais, mas encontrou grandes interpretações em diferentes regiões, inclusive na Sicília. No caso do Vigna San Francesco, a própria Tasca d'Almerita destaca um perfil potente e austero, com frescor. Para esse tinto mediterrâneo, estruturado e de taninos finíssimos, a sugestão é falsomagro siciliano, uma carne recheada, cozida lentamente, que acompanha a intensidade do vinho e valoriza suas notas mentoladas, terrosas, de cedro e frutas negras. Igualmente à altura estão o agnello al forno com alecrim e batatas, cujas ervas ampliam o toque mentolado, e o pappardelle al ragù di cinghiale (javali), cujo molho especiado responde à potência mediterrânea.

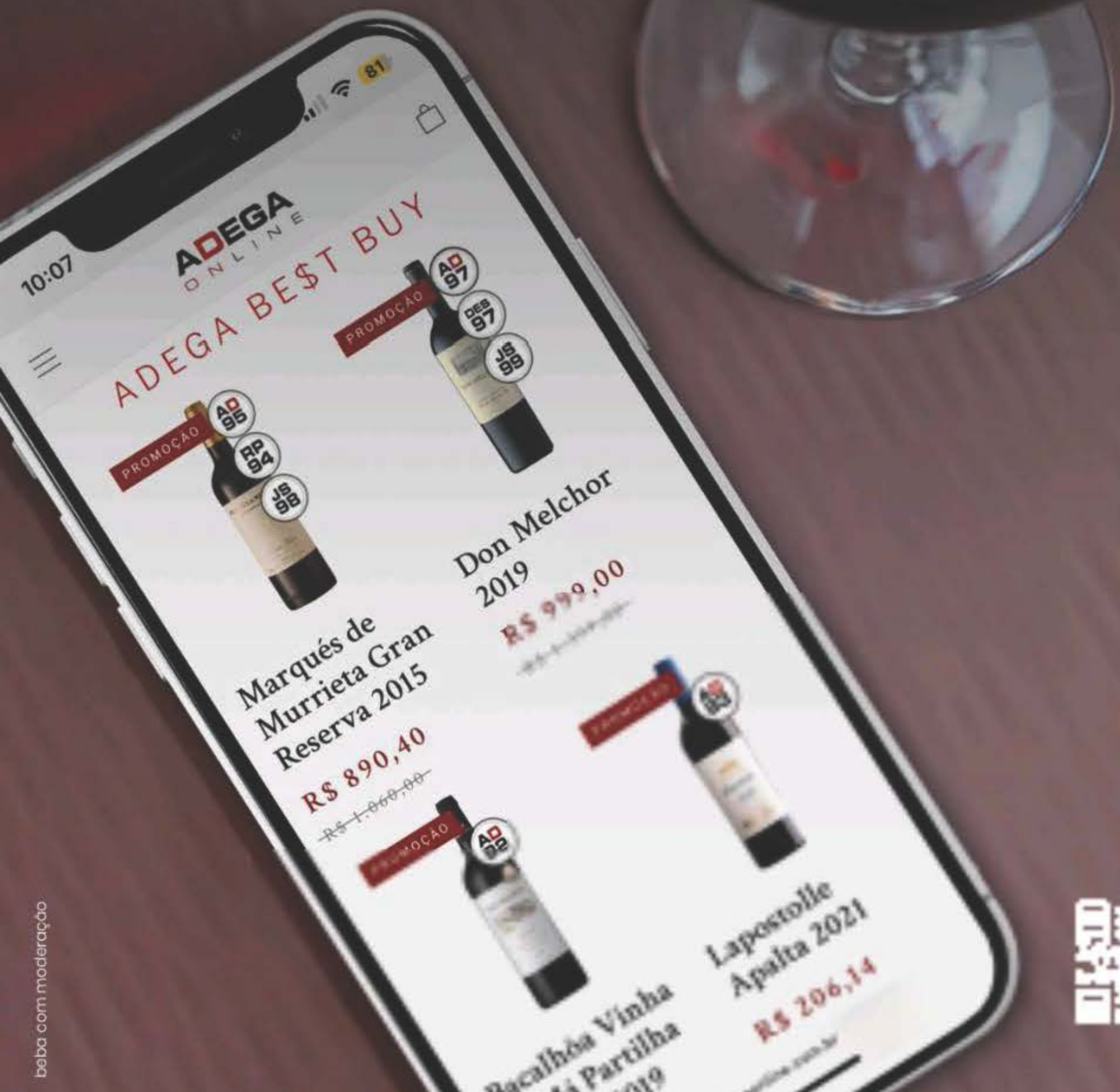
AD 94 | TENUTA REGALEALI VIGNA SAN FRANCESCO CABERNET SAUVIGNON 2019

Tasca d'Almerita, Sicília, Itália (Mistral R$ 875). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Cabernet Sauvignon advindas do vinhedo San Francesco, cultivado em solos argilo-arenosos levemente calcários, com estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 litros. Bem feito dentro do perfil estruturado e potente, mas com acidez vibrante e taninos tensos e de grãos finíssimos, que trazem equilíbrio e fluidez a todas as suas frutas vermelhas e negras, maduras no ponto certo. De ótima tipicidade, tem final cheio e persistente, com toques terrosos, mentolados, de cedro, de amoras e de ameixas. Está muito bom agora, mas tem tudo para ficar ainda melhor nas próximas décadas. Álcool 14%. CB

ADEGA ONLINE

O MARKETPLACE OFICIAL DA **REVISTA ADEGA**

MILHARES DE VINHOS, ACESSÓRIOS, LIVROS, CURSOS, GASTRONOMIA, AZEITES, EXPERIÊNCIAS E MUITO MAIS.



beba com moderação

Portugal

Em Portugal, país fortemente identificado com castas autóctones, o Quinta da Bacalhôa ocupa um lugar especial por ser um dos tintos históricos elaborados com Cabernet Sauvignon e Merlot, lançado pela primeira vez em 1979. Para esta versão tensa, fresca e vertical, a sugestão é arroz de pato no forno. A gordura do pato e os sabores tostados do forno encontram contraponto na acidez e nos taninos do vinho, enquanto suas notas de ameixa e amora acompanham a intensidade do prato. Também combinam o cabrito assado no forno, que valoriza a verticalidade fresca, e as bochechas de porco preto estufadas, cuja untuosidade é cortada pela acidez tensa.

AD 94 | QUINTA DA BACALHÔA TINTO 2019

Bacalhôa, Península de Setúbal, Portugal (Épice R$ 376). Lançado pela primeira vez em 1979, esse é um dos vinhos mais tradicionais de Portugal. Blend tinto composto a partir de uvas Cabernet Sauvignon (90%) e Merlot (10%), cultivadas em solos franco-arenosos, com estágio de 14 meses em barricas novas de carvalho francês. Uma versão tensa e nervosa desse vinho, com perfil de frutas vermelhas e negras mais fresco e taninos tensos e de textura de giz. Tem final vertical e persistente, com toques redutivos, de ameixas e de amoras. Seguramente, a melhor versão desse vinho até o momento. Álcool 14,5%. CB

Uruguai

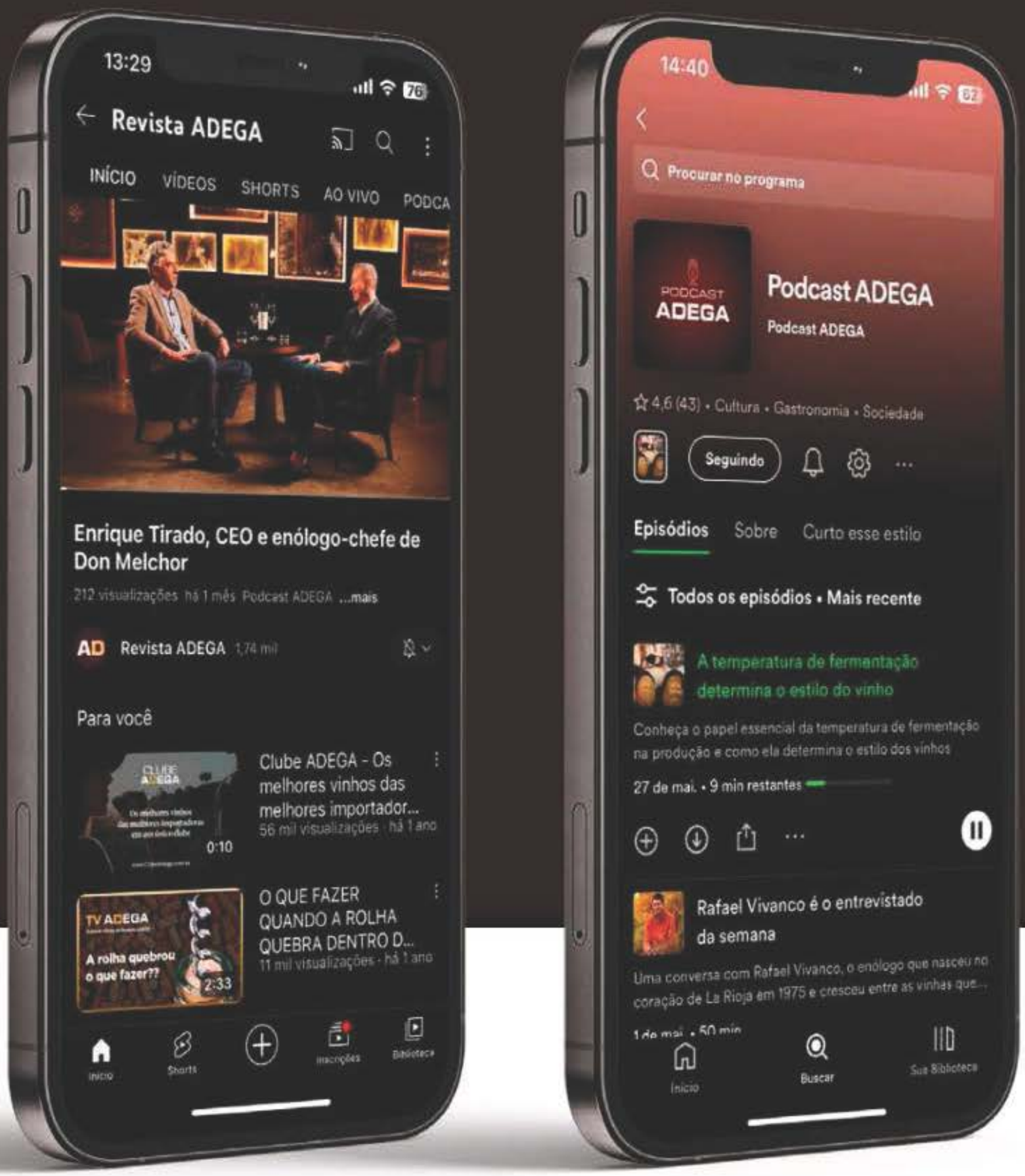
Embora o Uruguai seja mais lembrado pela Tannat, a Cabernet Sauvignon também tem presença relevante, especialmente em regiões como Canelones, centro importante da produção do país. A variedade é capaz de gerar vinhos equilibrados, elegantes, com notas de pimenta, páprica verde, baunilha, fumaça e tostados. Para este Cabernet de boa acidez e taninos firmes, a escolha é asado de tira na parrilla. A carne grelhada valoriza o lado frutado e especiado do vinho, enquanto sua gordura encontra equilíbrio na estrutura do tinto. Como alternativas, a pamplona recheada (carne tipo rocambole) ecoa, nas especiarias, a pimenta e a páprica verde do vinho, e o costillar de cordeiro al asador conversa, no defumado lento, com suas notas defumadas.

AD 90 | BRESESTI PEQUEÑAS COLECCIONES CABERNET SAUVIGNON 2020

Família Bresesti, Canelones, Uruguai (My Winery R$ 219). Tinto elaborado exclusivamente a partir de Cabernet Sauvignon, com estágio entre 3 e 4 meses em carvalho, sendo 60% americano e 40% francês. Tem boa acidez e taninos firmes, que trazem sustentação ao aporte de madeira e a suas frutas vermelhas e negras. Tem final com toques de ameixas, de cacau e de especiarias doces. Álcool 12%. CB

ACOMPANHE ADEGA NO YOUTUBE E PODCAST

Entrevistas exclusivas, curiosidades, bastidores e conversas sobre o fascinante mundo do vinho.


13:29
Revista ADEGA
INÍCIO
VÍDEOS
SHORTS
AO VIVO
PODCA
Enrique Tirado, CEO e enólogo-chefe de Don Melchor
212 visualizações há 1 mês Podcast ADEGA ...mais
Revista ADEGA 1,74 mil
Para você
Clube ADEGA - Os melhores vinhos das melhores importador...
56 mil visualizações · há 1 ano
0:10
O QUE FAZER QUANDO A ROLHA QUEBRA DENTRO D...
11 mil visualizações · há 1 ano
A rolha quebrou o que fazer??
2:33
Início
Shorts
Inscrições
Biblioteca
14:40
Procurar no programa
Podcast ADEGA
Podcast ADEGA
4,6 (43) • Cultura • Gastronomia • Sociedade
Seguindo
Episódios
Sobre
Curto esse estilo
Todos os episódios • Mais recente
A temperatura de fermentação determina o estilo do vinho
Conheça o papel essencial da temperatura de fermentação na produção e como ela determina o estilo dos vinhos
27 de mai. • 9 min restantes
Rafael Vivanco é o entrevistado da semana
Uma conversa com Rafael Vivanco, o enólogo que nasceu no coração de La Rioja em 1975 e cresceu entre as vinhas que...
Início
Buscar
Sua Biblioteca

Acesse na sua plataforma favorita

Bordeaux 2025: vale a aposta?

O relatório de fechamento da Liv-ex sobre a campanha En Primeur 2025 revela um mercado morno, seletivo e ainda cauteloso, mas com sinais de que os preços de hoje podem parecer sensatos daqui a alguns anos

TODO ANO, ENTRE ABRIL E JUNHO, Bordeaux repete um ritual centenário: os châteaux abrem as portas para críticos e compradores provarem os vinhos ainda na barrica, quase dois anos antes de chegarem à garrafa. É o sistema En Primeur, ou "venda futura", no qual o colecionador compra hoje; e só recebe o vinho fisicamente lá na frente, geralmente após dois ou três anos de barrica e engarrafamento. A promessa é simples: pagar menos agora por um vinho que, com o tempo, deveria valorizar.

Só que nos últimos anos essa lógica andou capenga. A Liv-ex, a bolsa londrina que centraliza dados de compra e venda de vinhos finos entre grandes mercadores europeus, acaba de publicar seu relatório de fechamento da safra 2025, e o retrato é de uma campanha "mediana": nem o fracasso que muitos temiam, nem a retomada que o mercado esperava depois do tombo de 2024.

A ressaca de 2024 e a desconfiança do colecionador

Para entender 2025, é preciso lembrar de 2024. A safra anterior foi mal avaliada pela crítica e, mesmo assim, chegou ao mercado com preços pouco convidativos. O resultado: nem mercadores nem negociantes quiseram assumir estoque, e boa parte dos colecionadores particulares, cansados de anos seguidos

de re-precificação para cima em safras que depois desvalorizaram, simplesmente parou de participar. Segundo a Liv-ex, a sobrevivência do próprio sistema En Primeur chegou a ficar em xeque.

É nesse clima de desconfiança que os 2025 chegaram ao mercado. A boa notícia é que a safra foi bem avaliada pela crítica internacional. Neal Martin descreveu o ano como "corpo quente, sangue frio" – uma safra com a concentração típica de anos quentes, mas com frescor e precisão inesperados, algo como "um 2010 mais comedido". Jeb Dunnuck chegou a chamá-la de "um 1961 moderno", colocando-a entre as grandes safras do século, enquanto Antonio Galloni disse nunca ter encontrado, em tinto de Bordeaux, uma combinação tão marcante de aromas, fruta intensa e acidez viva. Já Jane Anson foi mais comedida: para ela, 2025 é uma safra tecnicamente fascinante, porém menos uniforme que 2016, 2019 ou 2022, o que exige seleção caprichada em vez de compra às cegas.

Quanto custa; e por que isso importa mais do que a nota

Para o comprador, nota alta não resolve sozinha a equação. A pergunta que todo bom comprador de En Primeur deveria fazer é: "consigo comprar uma safra já engarrafada, de qualidade parecida ou melhor, por um preço mais baixo?". E foi exatamente aí que 2025 tropeçou. Segundo a Liv-ex, os preços de lançamento ficaram muito próximos dos valores atuais de mercado para os 2019 e 2020 – safras já prontas, sem risco e sem espera, que acabaram roubando a cena.

Na prática, os aumentos foram sensíveis: o Château Cheval Blanc 2025 saiu a cerca de €336 a garrafa ex-négoce, alta de 20% sobre o ano anterior; o Lafite Rothschild subiu por volta de 16%. São números que, somados ao câmbio e aos custos de guarda até a entrega física (prevista para 2028), tornam a conta ainda mais difícil para o consumidor final, sobretudo aqui no Brasil, onde imposto de importação e frete pesam sobre qualquer preço europeu.

Os preços de lançamento ficaram tão perto dos valores de safras já engarrafadas que a compra futura perdeu parte do sentido

Os poucos que venderam bem

Apesar do clima morno, a campanha não foi um fracasso generalizado, foi seletiva. Os mercadores consultados pela Liv-ex citam quase sempre os mesmos nomes como sucesso de vendas: Cheval Blanc, Château Margaux, Lafite Rothschild e Batailley. São rótulos com histórico consistente e, em alguns casos, alocações tão disputadas que sobraram poucas garrafas para quem quis comprar mais, um sinal, segundo a própria Liv-ex, de que ainda existe demanda real por baixo dos números desanimadores da campanha como um todo.

O relatório da Liv-ex traça uma comparação interessante com a safra 2014. Assim como 2025, ela veio logo depois de uma safra menos badalada (2013), em um mercado que vinha de anos de preços inflados e colecionadores machucados. Na época, 2014 também foi recebida com desconfiança e vendas tímidas. Doze anos depois, olhando para trás, a maioria dos especialistas concorda que os preços de 2014 foram, na verdade, bem calibrados, e quem comprou naquele momento de ceticismo saiu ganhando.

A aposta da Liv-ex é que 2025 pode seguir o mesmo caminho: com o mercado de Bordeaux finalmente estável após anos de queda, e sem sinais de que as safras alternativas vão ficar mais baratas, existe a chance real de que, quando os 2025 chegarem fisicamente às adegas em 2028, eles não pareçam mais tão caros quanto parecem hoje.

A família do Cabernet

Em Rutherford, no coração de Napa Valley, a família Wagner construiu ao longo de mais de um século uma das maiores histórias do vinho americano, com Caymus

por **Arnaldo Grizzo**

NA PRIMAVERA DE 1972, um jovem de 19 anos chamado Chuck Wagner estava diante de uma encruzilhada que mudaria para sempre a história do vinho californiano. Seus pais, Charlie e Lorna, agricultores de Rutherford com raízes fincadas naquele solo desde a geração dos bisavós, tinham uma proposta: abandonar a venda de uvas a granel e apostar tudo na produção do próprio vinho. Chuck disse sim. Foi um ato de coragem e de fé numa terra que, àquela altura, ainda não tinha reputação de grandes vinhos.

Mas a história dos Wagner em Napa Valley começa antes. Em 1857, o trisavô de Chuck liderou uma caravana de colonos saindo de Bible Grove, no Missouri, em direção ao oeste americano. Quase meio século depois, em 1906, Carl Wagner chegaria ao Napa vindo da Alsácia, na França, e adquiriu 28 hectares em Rutherford para plantar uvas. Seu filho Charlie nasceu naquela fazenda em 1912, cresceu entre as vinhas e, antes mesmo da Lei Seca americana paralisar o país, ajudou a família a construir uma adega capaz de produzir até 30 mil galões de vinho a granel por ano.

A Lei Seca interrompeu essa trajetória. Quando Charlie casou com Lorna Belle Glos – ela também filha de uma família de viticultores que havia se estabelecido em Howell Mountain nos anos 1880 – estava selando uma aliança entre duas linhagens em que o vinho corria nas veias. Em 1941, Charlie adquiriu cerca de 30 hectares em Rutherford, o mesmo território onde hoje se erguem as adegas e a sala de degustação da Caymus Vineyards.

Cinquenta anos depois das 250 caixas da primeira safra, o rótulo de aniversário carrega o lema que nunca mudou: "Dedicated to Agriculture"

Desde o início, a família apostou na Cabernet Sauvignon, a uva que melhor expressava o caráter profundo dos solos de Rutherford

Uma adega, uma família, uma ideia

A Caymus Vineyards foi fundada oficialmente em 1972 com 250 caixas produzidas naquela primeira safra. O nome vem do antigo rancho que ocupava a região, Rancho Caymus, concedido pelo governo mexicano ainda no século XIX ao pioneiro George C. Yount. Era um nome que evocava a história da terra, e os Wagner queriam exatamente isso: vinho com raízes.

Desde o início, a família apostou na Cabernet Sauvignon, a uva que melhor expressava o caráter profundo dos solos de Rutherford, o famoso 'Rutherford Dust', aquela textura terrosa e pó de cacau que muitos apreciadores conhecem. Em 1975, o enólogo Randy Dunn se juntou ao projeto e lançou a primeira safra de um vinho que se tornaria lendário: o Caymus Special Selection, uma seleção rigorosa barrica a barrica dos melhores lotes de cada ano.

Chuck Wagner assumiu definitivamente o comando da vinificação em 2015, mas, na prática, nunca esteve longe das decisões. Ao longo de décadas, ele desenvolveu e aperfeiçoou uma técnica que se tornaria a assinatura estilística da casa: o extended hang time, ou seja, deixar os cachos na videira por um período consideravelmente maior do que o convencional. O resultado é uma uva com coloração mais profunda, textura mais sedosa e taninos aveludados, vinhos de rara acessibilidade desde jovens, sem abrir mão da capacidade de envelhecimento.

Dois anos no topo do mundo

Em 1989, a Wine Spectator elegeu o Caymus Special Selection 1984 como o Wine of the Year, o melhor vinho do ano. Foi uma consagração histórica para um vinho californiano num mercado ainda dominado por certa reverência europeia. Cinco anos depois, em 1994, a façanha se repetiu: o Special Selection 1990 conquistou o mesmo título.

O segredo, segundo Chuck, nunca foi um segredo: é trabalho. "Somos agricultores", ele costuma dizer. "E agricultores bons não deixam a terra descansar enquanto há trabalho a fazer." Essa filosofia se traduz em visitas constantes ao vinhedo, decisões de colheita tomadas

Chuck e Charlie Wagner, dois nomes do Cabernet californiano

cacho a cacho, e uma recusa em terceirizar o julgamento que define a qualidade.

De Rutherford para o mundo

Hoje, a Wagner Family of Wines é um grupo que vai muito além da Caymus original. Chuck trabalha ao lado dos filhos Charlie e Jenny, que foram crescendo dentro da adega e assumindo posições de liderança nas diferentes marcas da família. O portfólio inclui o Conundrum, blend branco de assinatura californiana; o Mer Soleil, Chardonnay produzido nas Santa Lucia Highlands dentro do condado de Monterey; o Emmolo Merlot; o Bonanza, Cabernet de ampla abrangência californiana; o Sea Sun; e o Red Schooner, um projeto de exploração que vai além das fronteiras do estado.

O mais recente capítulo dessa expansão é o Caymus-Suisun, produzido no Vale de Suisun, a apenas 30 minutos de carro ao sudeste de Napa. Lá, a família encontrou condições excepcionais para o Grand Durif, como o Petite Sirah é chamado em sua terra natal francesa, uma uva de taninos robustos e cor quase opaca que poucos produtores no mundo sabem domar com a elegância que os Wagner demonstraram desde a primeira safra. No total, a família cultiva ou supervisiona quase 400 hectares de vinhedos, sendo cerca de 250 plantados apenas em Suisun.

Mas Rutherford ainda é o coração da empresa. No terreno onde Charlie Wagner plantou uvas pela primeira vez há mais de oitenta anos, Chuck cuida pessoalmente dos jardins de vegetais e flores que emolduram a propriedade, um detalhe que revela muito sobre quem são os Wagner. Numa pequena placa perto da entrada, uma homenagem ao pai: duas ameixeiras-francesas plantadas em sua memória, símbolo das culturas que dominavam o Napa Valley antes que as vinhas tomassem conta de tudo.

Chuck Wagner tem repetido ao longo dos anos que o objetivo nunca mudou desde 1972: fazer o melhor Cabernet Sauvignon que Napa Valley é capaz de produzir. Geração após geração, a família continua fazendo exatamente isso.

Entre os jardins que Chuck cuida pessoalmente em Rutherford, duas ameixeiras-francesas homenageiam Charlie, lembrete de que a terra veio antes das vinhas

Cubo de aço

Revestida em aço corten perfurado, a nova sede da Cantina Urs Hauser transforma luz e mistério em estratégia arquitetônica

por **Arnaldo Grizzo**

EM CONTONE, NO GAMBAROGNO, distrito que se estende pela margem suíça do Lago Maggiore, no Ticino, uma nova cantina acaba de ganhar forma. Ela não se parece com nenhuma adega tradicional da região. Projetada pelo escritório Wespi de Meuron Romeo architects, com sede na vizinha Caviano, a nova sede da Cantina Urs Hauser, concluída em 2026, se apresenta como um volume opaco de aço corten: um cubo enigmático de 545 m², distribuído em três pavimentos, que guarda em seu interior produção, áreas técnicas, armazenamento e uma cave de barricas de carvalho que também funciona como sala de degustação.

A história por trás da cantina é, em si, uma história de reconversão. Urs Hauser chegou ao Ticino ainda jovem, como engenheiro eletricista, com a intenção de aprender italiano – e terminou encontrando, em Contone, uma casa com um pequeno terreno onde cultivava apenas alguns pés de Merlot em uma pérgola doméstica. O que começou como umas 60 garrafas por ano foi crescendo de forma quase imperceptível: meio hectare em 2005, 1,5 hectare pouco depois, e a partir de 2010 – ano em que Hauser transformou definitivamente o hobby em profissão – já eram 4,5 hectares. Hoje a propriedade soma cerca de 10 hectares e 25 mil pés de videiras, espalhados por mais de 20 parcelas nas encostas voltadas ao norte do Monte Ceneri, sob o Monte Tamaro, dois terços delas em vinhas antigas de forte declive. O Merlot, onipresente no Ticino, domina cerca de três quartos da área plantada; o restante se divide entre Sauvignon Blanc e variedades interespecíficas usadas nos brancos.

O cubo

O desafio do projeto não era apenas formal: o terreno está localizado na zona comercial central de Contone, à beira da estrada principal, em frente a um edifício já existente que abriga um restaurante e uma floricultura, esta última, aliás, administrada pela mulher de Urs Hauser, que também vende os

A fachada de aço corten, que escurece e oxida com o tempo, dialoga com as montanhas do Ticino ao fundo

Na cave de barricas, a luz que filtra pelas perfurações a laser da fachada de corten cria uma atmosfera pontilhada e mutante, diferente a cada hora do dia

vinhos da propriedade no local. Em vez de competir com essa construção vizinha, os arquitetos optaram por integrar os dois volumes em um conjunto espacial coerente, ao mesmo tempo em que garantiram à nova cantina uma identidade própria, de simplicidade escultórica discreta. O novo edifício ocupa uma base de aproximadamente 13,20 por 16 metros, com 13,20 metros de altura, distribuídos em três pavimentos acima do solo.

O entorno também foi redesenhado: uma grande praça entre o restaurante existente e a nova cantina recebeu piso de pedra natural – material profundamente enraizado na cultura construtiva local –, repetido em outros trechos externos, enquanto os estacionamentos foram reorganizados com superfícies permeáveis e verdes, reduzindo ao mínimo as áreas asfaltadas. Um amplo espaço aberto entre a cantina e a estrada foi transformado em um prado biodiverso, ecológico e resiliente ao clima, com flora nativa. Doze sobreiros plantados formam um bosque que dá sombra à área externa de convivência e ao estacionamento, além de conferir ao conjunto uma identidade visual própria.

O mistério do volume opaco

Construída em concreto moldado in loco, com isolamento térmico externo, a nova cantina recebeu um revestimento integral em chapas de aço corten – material que, ao oxidar, ganha a tonalidade terrosa e mutável que se tornou assinatura de projetos industriais contemporâneos. As chapas foram perfuradas a laser em padrões irregulares, posicionadas diante das esquadrias de vidro que ficam por trás delas: o suficiente para garantir a entrada mínima

O acesso à cantina marca a transição entre a opacidade da fachada e o acolhimento do interior

de luz natural e a ventilação necessária às áreas de trabalho, sem comprometer a opacidade do volume. No interior, essa mesma perfuração gera dentro da cave de barricas uma luz atmosférica e mutante, pontilhada, que muda ao longo do dia conforme o sol se desloca pela fachada.

Vista de fora, a fachada de corten apenas parcialmente perfurada esconde por completo a estrutura interna de lajes e pavimentos: o visitante não percebe, ao olhar o edifício, que ali dentro existem três andares distintos. O resultado é um volume que se apresenta como um cubo abstrato, sereno e misterioso, uma arquitetura que não revela imediatamente sua lógica interna, mas convida a se perguntar o que ela guarda.

A nova Cantina Urs Hauser segue uma via pouco comum entre as adegas contemporâneas, tantas vezes construídas em vidro para expor barricas e tanques ao olhar do visitante: aqui, a arquitetura escolhe o oposto, esconder para depois revelar, por meio de furos de luz cuidadosamente desenhados, o interior onde um eletricista que se tornou vinicultor autodidata guarda, hoje, cerca de 40 mil garrafas de Merlot por ano. É uma arquitetura que entende que o mistério, bem dosado, também pode ser uma forma de hospitalidade.

Um eletricista que aprendeu italiano e acabou fazendo vinho: a nova cantina de Urs Hauser é tão improvável quanto inevitável

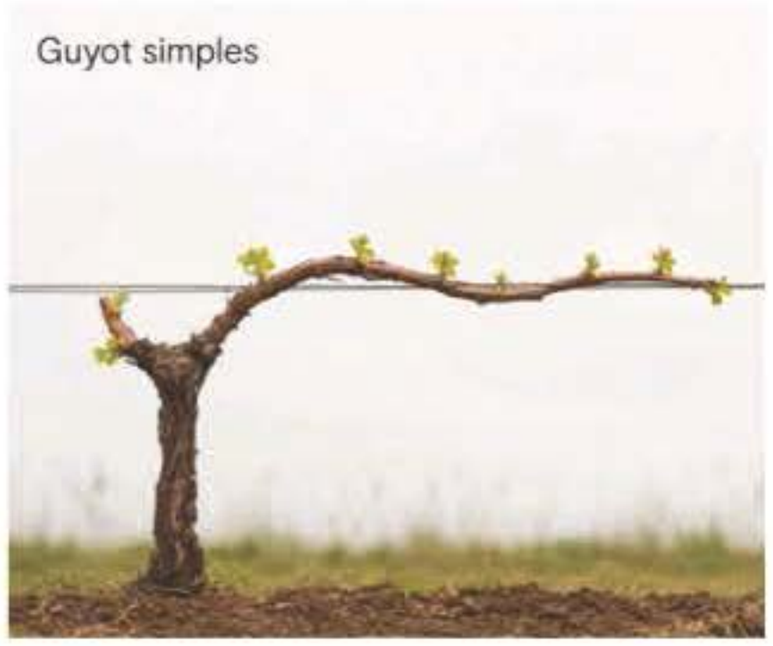
Cada vinhedo um desenho

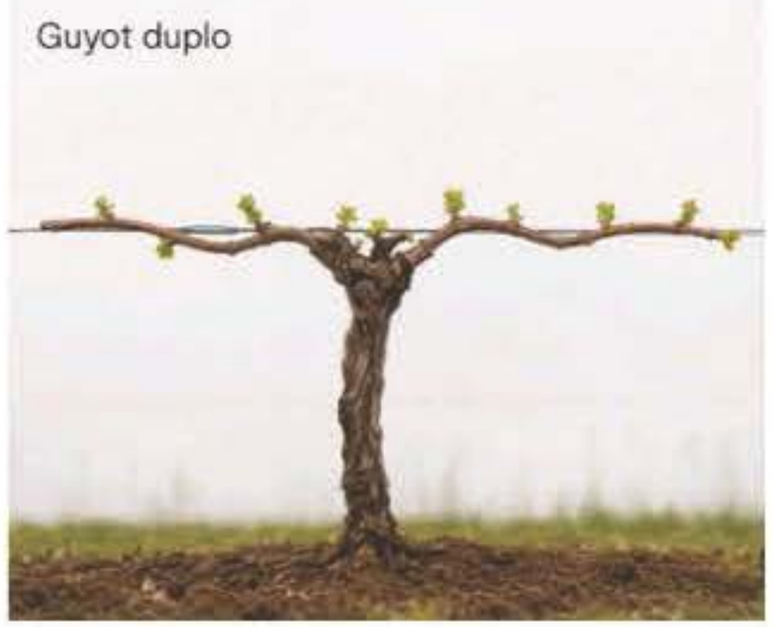
Da espaldeira à pérgola, os diferentes modos de conduzir a videira moldam paisagem, rendimento e qualidade; e moldam o estilo de cada vinho

por **Arnaldo Grizzo**

Nem todo vinhedo se parece com outro. Algumas videiras crescem rentes ao solo, em touceiras isoladas; outras sobem por treliças bem ordenadas, em fileiras que parecem feitas à régua; há ainda as que se espalham sobre estruturas suspensas, formando tetos verdes. Essa diversidade não é estética, mas resultado de séculos de adaptação da videira a climas, solos e objetivos de produção muito diferentes entre si.

Vamos lembrar que, deixada à própria sorte, a videira é uma planta trepadeira, ou seja, sua tendência natural é investir em vegetação e buscar luz, subindo o quanto puder até o topo de uma árvore, por exemplo. Pinturas e fotos antigas registram camponeses colhendo uva com longas escadas, prova de que a planta, sem intervenção, frutificava no alto. Foi o ser humano que, ao longo do tempo, aprendeu a podar e conduzir essa planta para equilibrar vigor e frutificação, moldando-a às condições de cada lugar, clima, fertilidade do solo, declividade do terreno, possibilidade de mecanização, rendimento desejado e estilo de vinho almejado. Em diversas denominações europeias, o sistema de condução não é nem mesmo uma escolha livre do produtor: é exigido por lei. Champagne, por exemplo, regulamenta especificamente os sistemas Guyot, Cordon e Taille Chablis; por exemplo.





Poda em vara x poda em esporão: a grande divisão técnica

A base de quase todo sistema de condução está na forma como a videira é podada de um ano para o outro. Existem, essencialmente, duas famílias: poda em vara (Guyot) e poda em esporão (cordão), sendo que alguns sistemas tradicionais combinam elementos das duas.

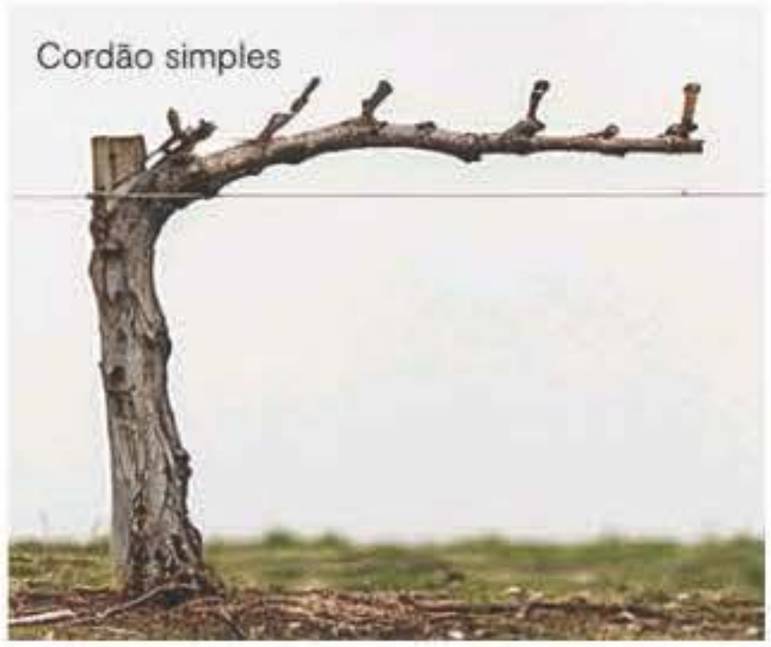
Poda em vara (substituição de vara). Praticamente todo o crescimento lenhoso do ano anterior é removido a cada inverno, restando apenas o tronco. A planta é então conduzida a emitir madeira nova, da qual se seleciona uma vara (ou duas) que sustentará a produção da safra seguinte. É um sistema tradicionalmente associado a plantios de alta densidade, em que as videiras competem entre si por água e nutrientes. Por concentrar a madeira permanente apenas no tronco, a planta fica menos vulnerável a geadas tardias, o que explica sua predominância em regiões frias como Borgonha, Champagne e partes da Califórnia e do Oregon mais frescas. É também um sistema que exige grande habilidade do podador: a escolha equivocada da vara compromete diretamente a colheita do ano.

Poda em esporão (cordão). Aqui o tronco se estende horizontalmente, formando um ou dois braços permanentes, os tais cordões, dos quais brotam, ano após ano, pequenos esporões de uma a três gemas cada. Por dispensar a amarração de varas novas a cada safra, a poda é mais simples e compatível com mecanização. O sistema tende a aparecer em regiões mais quentes, onde o risco de geada é menor, e é especialmente indicado para áreas propensas à seca, já que costuma demandar menor densidade de plantio e, portanto, menos competição entre plantas por água.

As variações da poda em vara

Guyot Simples (Guyot Simple em francês, Guyot Singolo em italiano, simplesmente Guyot em espanhol). Consiste em um tronco com uma única vara frutífera, apoiada horizontalmente sobre o arame de sustentação, normalmente com seis a dez gemas, mais um esporão de renovação (geralmente de duas gemas) que dará origem à vara do ano seguinte. É considerado um sistema relativamente simples de manter, adequado a videiras de vigor baixo a moderado, e tende a gerar safras menores, o que o torna atrativo para produtores que buscam qualidade em detrimento de volume. É o sistema mais associado à Borgonha, mas aparece também no Piemonte, no Friuli-Venezia Giulia, na Toscana e em Rioja.

Guyot Duplo (Guyot Double, Guyot Doppio, Guyot Doble). Funciona como dois Guyot simples espelhados: duas varas frutíferas são conduzidas em direções opostas sobre o arame, formando um "T", com um ou dois esporões de renovação. A principal



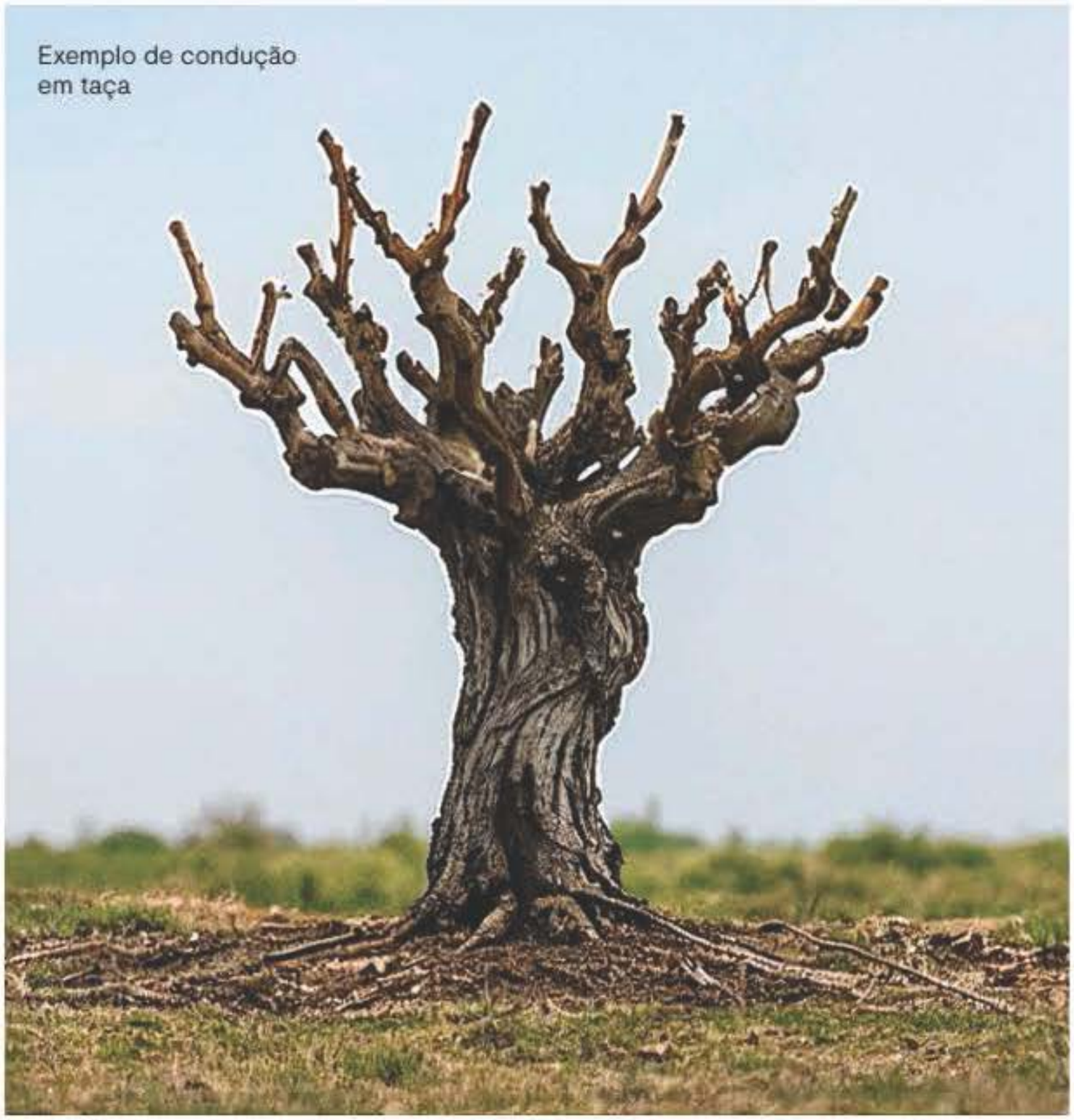
Deixada à própria sorte, a videira é uma trepadeira. Foi o ser humano que aprendeu a podá-la e conduzi-la; moldando-a ao clima, ao solo e ao vinho que queria fazer

vantagem é econômica, pois como cada planta sustenta mais gemas, é possível espaçar mais as fileiras e reduzir o número de pés por hectare, baixando o custo de implantação do vinhedo. É o sistema dominante em Bordeaux, no sudoeste da França, na Alsácia, em Champagne, no Jura, em Savoie e no Loire, além de praticamente toda a Itália e a Espanha.

As variações da poda em esporão

Cordão Simples (Cordon de Royat, Cordone Speronato, Cordón Simple). O tronco é conduzido horizontalmente, e do cordão único brotam de quatro a oito esporões verticais, cada um com duas a quatro gemas por temporada. Como nenhuma vara precisa ser amarrada anualmente, a poda é simplificada e mecanizável, e o sistema demanda menos postes de sustentação do que os sistemas de vara. É a base da condução em Champagne, na Borgonha, no Beaujolais, em Savoie, no Loire, no Languedoc-Roussillon e na Córsega.

Cordão Duplo (Cordon Double, Doppio Cordone Speronato, Cordón Doble). Mesma lógica do cordão simples, mas com o tronco dividido em duas direções opostas, sustentando até cinco esporões por braço. A maior distância necessária entre plantas permite densidades de plantio bem mais baixas e é solução interessante tanto para reduzir o número de mudas necessárias na implantação quanto para vinhedos em regiões secas. Aparece com frequência em Beaujolais, em Bordeaux e na Córsega.



Exemplo de condução em taça

Estaca individual

Condução em taça: gobelet, alberello, en vaso

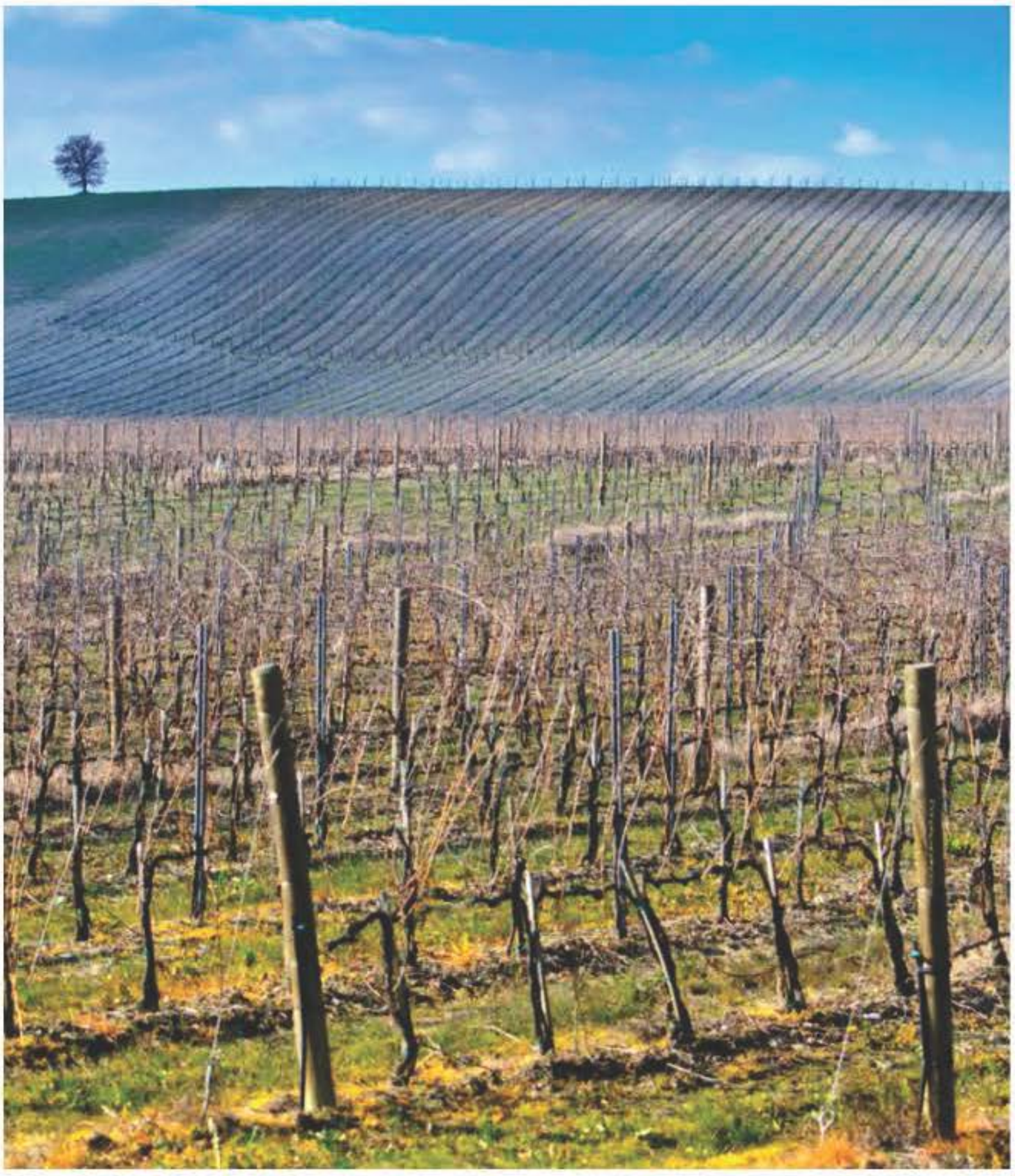
Um dos métodos mais antigos e ainda hoje associado a vinhas centenárias é a condução em taça – chamada gobelet em francês, alberello em italiano e en vaso em espanhol (também conhecida informalmente como "roda de carroça", pela forma como os braços se abrem a partir do tronco). Não há arames nem treliças: um tronco curto sustenta de três a cinco braços, cada um com um ou dois esporões, formando o desenho característico de uma taça aberta.

A ausência de estrutura de sustentação reduz o custo de implantação e favorece a economia de água, já que o sistema pode ser cultivado em sequeiro (sem irrigação) mesmo em regiões muito quentes e secas. Por essa razão, é tradicional no Rhône, no sul da Itália (especialmente Sicília, Puglia, Sardenha e Calábria), no sul da Espanha e em Vale d'Aosta. Em locais frios e de altitude, manter os cachos próximos ao solo também ajuda na maturação, aproveitando o calor irradiado pelas pedras, um efeito observado, por exemplo, em vinhedos californianos de Zinfandel plantados ainda no início do século XX, cultivados sem irrigação até hoje.

A grande desvantagem é o custo de mão de obra: a poda e a colheita são inteiramente manuais, e a mecanização é praticamente impossível. Em compensação, é justamente esse caráter "fora de moda" que preserva muitas das vinhas mais antigas do mundo, já que touceiras não dependem de trocas de arame ou postes ao longo das décadas.

Estaca individual: a herança romana

Em encostas extremamente íngremes, como o caso clássico do Vale do Mosela e do Vale do Saar, na Alemanha, prevalece a condução por estaca individual, com cada planta amarrada a um único poste, em alta densidade. A técnica remonta à época romana: o adensamento permitia cultivar de forma viável mesmo nos terraços mais estreitos, maximizando o uso do pouco espaço disponível e, com isso, aumentando o rendimento total por área. Produtores tradicionais da região reconhecem que se trata de um sistema caro e intensivo em mão de obra, sem necessariamente representar um ganho qualitativo claro sobre vinhas em espaldeira, ainda assim, ele persiste por razões históricas e culturais. No Vale do Saar, há ainda quem associe a alta densidade de plantio a um microclima mais propício à botrytis cinerea, a "podridão nobre" que favorece a produção de Rieslings de colheita tardia.



O QUE É ESPALDEIRA?

O termo espaldeira designa qualquer sistema de sustentação fixo — geralmente formado por postes e fios de arame — ao longo do qual a videira é treinada a crescer. O nome vem do italiano spalla (ombro), referência à ideia de apoiar ou amparar a planta.

Na prática, a espaldeira substitui estacas individuais e touceiras livres ao criar uma estrutura contínua que organiza o crescimento da videira em um plano vertical. Sobre essa estrutura, os produtores podem treinar os ramos segundo diferentes sistemas — Guyot simples, Guyot duplo, cordão simples ou duplo, VSP — cada um com suas próprias regras de poda e manejo da copa.

As principais vantagens da espaldeira são:

- Melhor exposição solar e ventilação dos cachos
- Facilidade de mecanização (poda, pulverização, colheita)
- Controle preciso do vigor e do rendimento da planta
- Menor pressão de doenças fúngicas, graças à copa mais aberta

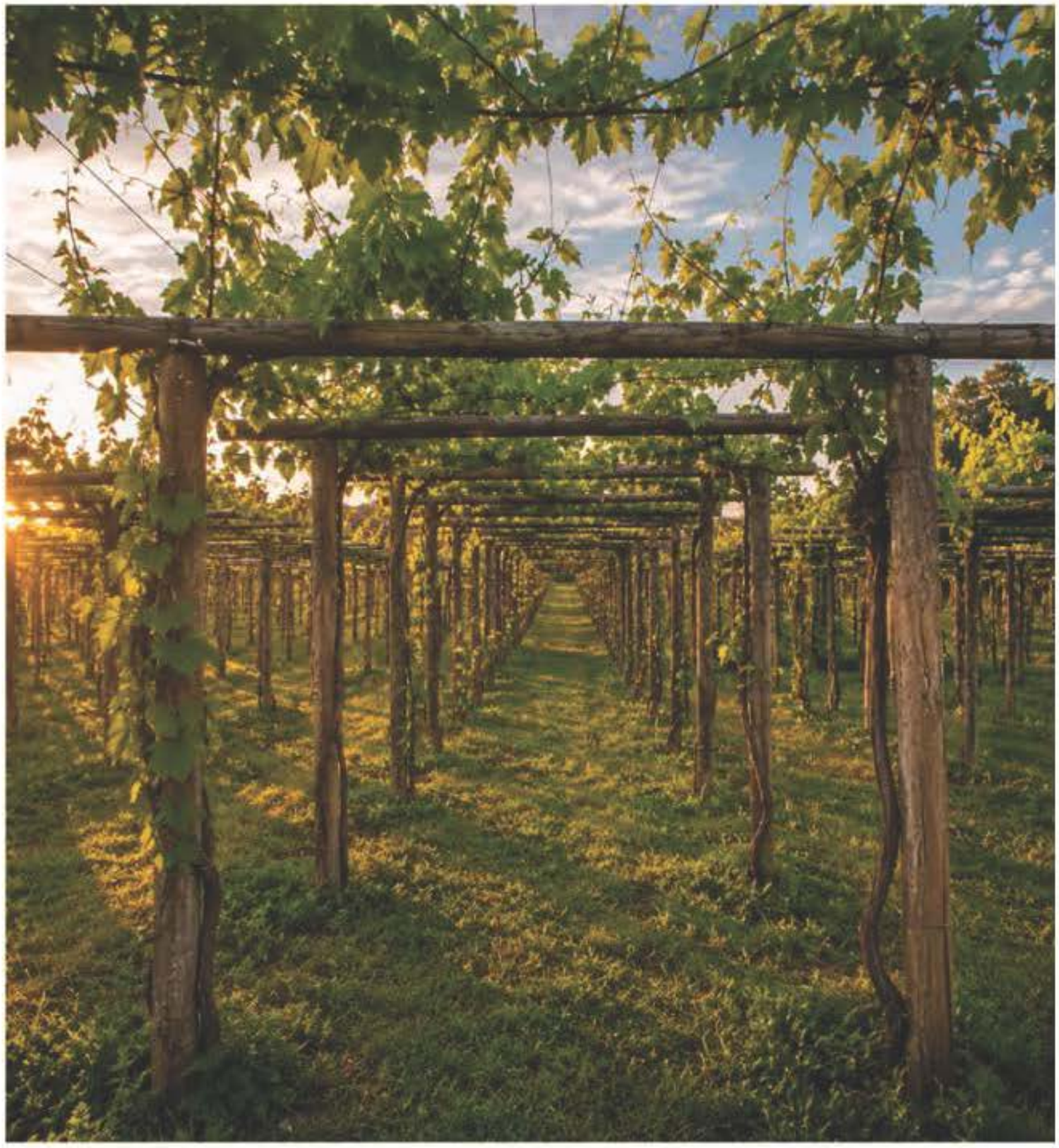
Por tudo isso, a espaldeira é hoje o sistema de sustentação dominante em vinhedos modernos ao redor do mundo – da Borgonha ao Brasil —, convivendo com sistemas mais antigos, como a condução em taça ou a pérgola, que sobrevivem em função de climas, tradições ou vinhas velhas, por exemplo.

DENSIDADE DE PLANTIO

A distância entre uma planta e outra não é um detalhe menor, mas uma das decisões mais estratégicas do vinhedo, e está diretamente ligada à disponibilidade de água e à fertilidade do solo. Em climas mais frios, onde a videira não consegue amadurecer uma carga grande de cachos, o plantio costuma ser adensado: cada planta sustenta menos uva, mas conta com folhagem suficiente para fotossintetizar e nutrir essa produção menor. Em climas quentes, sobretudo quando há irrigação, o espaçamento pode ser maior, já que o solo e a água disponíveis sustentam uma carga maior por planta.

Essa lógica explica por que regiões consagradas como Bordeaux e a Borgonha trabalham com densidades que chegam a 10 mil pés por hectare, enquanto vinhedos australianos centenários – caso do histórico Hill of Grace, da Henschke, na Eden Valley – produzem alguns dos melhores Shiraz do mundo com menos de mil pés por hectare. Não existe, portanto, uma densidade "certa" universal: existe apenas o equilíbrio adequado entre vigor da planta, fertilidade do solo e disponibilidade hídrica de cada lugar.

A orientação das fileiras também entra nessa equação, pois produtores podem alinhar as fileiras para favorecer a luz da manhã ou da tarde, ou buscar uma exposição mais neutra ao longo do dia, conforme o que o clima da região exige.



Pérgola: o teto verde

A condução em pérgola leva a videira a crescer sobre uma estrutura horizontal suspensa, formando um teto de folhagem. É tradicional no Tirol italiano, historicamente usada para variedades vigorosas como Vernatsch e Lagrein, que exigiam suporte robusto, e também na Argentina, sempre se adaptando a variedades de alto rendimento.

O comportamento do sistema muda bastante conforme o clima. Em regiões quentes, a copa densa acima dos cachos protege as uvas do sol direto e do calor excessivo. Já em áreas costeiras como as Rias Baixas, na Galícia, ou a ilha da Madeira – onde a técnica recebe os nomes de parra e latada –, a altura da estrutura permite que a brisa do mar circule livremente por baixo da folhagem, ventilando os cachos suspensos e reduzindo o risco de doenças fúngicas.

A desvantagem da pérgola é que sua folhagem espessa dificulta a ventilação e a entrada de luz quando o objetivo é maximizar a maturação, além de praticamente impedir a mecanização; fatores que vêm levando muitos produtores a substituí-la por sistemas modernos de espaldeira. Ainda assim, parte deles opta por preservar as pérgolas mais antigas justamente por abrigarem as vinhas de maior idade da propriedade, um patrimônio que não se recupera com um simples replantio.

Kouloura

Adaptações a condições extremas: vento e altitude

Em locais de vento muito forte, a estratégia se inverte: ao invés de elevar a planta, conduz-se a videira bem rente ao solo. É o caso de vinhedos de altitude na Madeira, a quase 800 metros acima do nível do mar, e, de forma ainda mais particular, da ilha grega de Santorini. Ali, as videiras de Assyrtiko são tradicionalmente conduzidas em formato de cesto – os chamados kouloura ou giristi –, em que os próprios ramos são enrolados sobre si mesmos formando uma touceira protetora ao redor dos cachos, impedindo que os ventos fortes do Egeu danifiquem os brotos. Em alguns vinhedos, pequenos muros de pedra complementam essa proteção, quebrando o vento antes que ele alcance a planta.

Vertical Shoot Positioning

Vertical Shoot Positioning (VSP): a espaldeira moderna

O sistema mais difundido hoje em escala global é a VSP (do inglês vertical shoot positioning, ou posicionamento vertical dos brotos), em que os ramos crescem para cima, amarrados a fios de arame, formando uma parede vegetal estreita e bem definida. O resultado é uma copa aberta, que maximiza a interceptação de luz e melhora a circulação de ar, reduzindo a pressão de doenças fúngicas. É também o sistema que mais facilita operações mecânicas, como pulverização e colheita, além de permitir um manejo preciso da zona de frutificação. Sua principal exigência é de mão de obra qualificada para o manejo constante da posição dos brotos ao longo do ciclo vegetativo, sobretudo em variedades muito vigorosas.

ANIMA VINUM

Uma década trazendo ao Brasil apenas o extraordinário.

Vinhos que carregam
a essência da BOURGOGNE,
a celebração de CHAMPAGNE,
a intensidade do RHÔNE
e o caráter singular do JURA.

Cada garrafa é fruto de
pequenas produções,
tradição centenária
e dedicação absoluta
à qualidade.

Mais do que vinhos,
experiências exclusivas
para quem busca
autenticidade e prestígio.

ANIMA VINUM

www.animavinum.com.br
@animavinumbrasil

"aprecie com moderação"

COMEÇOU A
TEMPORADA DE *fondue*

O Praça São Lourenço convida você para viver uma experiência irresistível com nossas receitas exclusivas de fondue. Sabores clássicos e criações especiais em versões salgadas e doces, sempre acompanhados de ótimas harmonizações de vinhos. Tudo isso em um ambiente aconchegante, perfeito para momentos especiais.

DEIXE O FRIO LÁ FORA E AQUEÇA SUA NOITE COM FONDUE NO PRAÇA.

WhatsApp: +55 (11) 93929-0972
rua casa do ator, 608 - vilaolímpia - sãopaulo - @pracasaolourenco

PRAÇA

CAVE

CADERNO DE AVALIAÇÃO DE **ADEGA**

Avaliações por
André Mendes (AM),
Christian Burgos (CB),
Christiane Burgos Miguez (CBM) e
Daniel Rocha (DR).

www.MelhorVinho.com.br

Degustações realizadas no restaurante Praça São Lourenço com ajuda do sommelier Gustavo dos Santos Barros

BEST BUY
melhor custo-benefício
Os preços são aproximados no varejo e sujeitos à variação.

VINHOS DEGUSTADOS EM OCASIÕES ESPECIAIS
lançamentos e raridades
e, portanto, não às cegas.

Tabela de avaliação

Classificação	Pontos
Extraordinário	95 a 100
Excelente	91 a 94
Ótimo	89 a 90
Muito Bom	87 a 88
Bom	85 a 86
Regular	82 a 84
Fraco	abaixo de 82

Apoio:
CORAVIN
PRATA DESDE 1876

Espumantes p. 98 | Brancos p. 99 | Rosés p. 102 | Tintos p. 103 | Fortificados p. 110

AD 90 AURORA PINTO BANDEIRA EXTRA BRUT ROSÉ

Aurora, Pinto Bandeira, Brasil (R$ 100). Espumante rosado extra brut elaborado pelo método tradicional a partir de uvas Pinot Noir (60%) e Chardonnay (40%), cultivadas em Pinto Bandeira. Nítido, cremoso e fresco, mostra frutas brancas e vermelhas, seguidas de notas florais, de ervas e de frutos secos, com sua acidez vibrante conferindo fluidez e vivacidade ao conjunto. Tem final suculento, com toques terrosos, cítricos, de groselhas e de fermento. Álcool 12%. AM

AD 91 BATALHA BRUT

Terroir 31 Wines, Pinheiro Machado, Brasil (R$ 183). Espumante branco brut elaborado pelo método tradicional exclusivamente a partir de uvas Chardonnay, cultivadas em Pinheiro Machado, na Serra do Sudeste, mantido por 24 meses em contato com as borras finas antes da degola. Cativante, esbanja frutas brancas e de caroço maduras, acompanhadas de notas florais, de ervas e de padaria, tudo apoiado por acidez cortante e textura cremosa. Tem ótimo volume de boca e final persistente, com toques tostados, cítricos, de peras e de pêssegos. Álcool 12,5%. AM

AD 92 CORDILLERA DE LOS ANDES BLANC DE NOIRS PINOT NOIR EXTRA BRUT

Torres, Curicó, Chile (Qualimpor R$ 179). Espumante branco extra brut elaborado pelo método tradicional a partir de uvas Pinot Noir cultivadas em Curicó, mantido, pelo menos, 12 meses em contato com suas borras finas antes do dégorgement. Cheio de vivacidade, mostra frutas brancas e de caroço de perfil mais fresco, acompanhadas de notas florais, de ervas e de padaria, tudo em meio a uma acidez vibrante e textura cremosa. Com bom volume de boca, fresco e gostoso de beber, tem final persistente, com toques cítricos, salinos, de fermento e de frutos secos. Álcool 12%. AM

AD 95 DOYARD RÉVOLUTION BLANC DE BLANCS NATURE GRAND CRU

Doyard, Champagne, França (Anima Vinum Brasil R$ 1.126). Espumante branco brut nature elaborado exclusivamente a partir de Chardonnay, fermentado 50% em aço inox e 50% em barris usados de carvalho francês. Austero, tenso e refinado, apresenta notas de frutas brancas e de caroço, florais, de fermento, de ervas e de frutos secos, que se repetem no palato, tudo em meio a uma acidez vibrante e textura cremosa. O final é persistente e preciso, com toques cítricos, salinos, tostados e de amêndoas. Álcool 12,4%. AM

AD 89 GARIBALDI MOSCATEL ESPUMANTE

Cooperativa Vinícola Garibaldi, Garibaldi, Brasil (R$ 37).

Espumante branco doce elaborado pelo método Asti a partir de uvas Moscato Branco e Moscato Giallo. Apresenta frutas brancas e cítricas de perfil mais maduro, seguidas de notas florais, que se repetem no palato, com sua vigorosa acidez conferindo equilíbrio ao seu dulçor. Tem textura cremosa e final cativante, com toques de limão siciliano e de maçãs. Álcool 7,5%. AM

AD 91 MIOLO MILLESIME BRUT 2022

Miolo Wine Group, Vale dos Vinhedos, Brasil (R$ 162). Espumante branco brut elaborado pelo método tradicional a partir de uvas Pinot Noir (60%) e Chardonnay (40%), cultivadas no Vale dos Vinhedos, mantido, pelo menos, 18 meses em contato com as leveduras antes do dégorgement. Uma versão vinosa, com bom volume de boca, textura cremosa e acidez vibrante, que envolvem suas frutas brancas e de caroço maduras, trazendo fluidez e sustentação ao conjunto. Harmoniosa e fresca, tem final persistente, com toques florais, de frutos secos, de padaria, de pera, cítricos e salinos. Álcool 12%. AM

AD 91 PEDREGAIS EXTRA BRUT MÉTODO TRADICIONAL

Bodega Czarnobay, Serra do Sudeste, Brasil (R$ 160). Espumante branco extra brut elaborado pelo método tradicional a partir de uvas Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico, mantido, pelo menos, 18 meses em contato com as leveduras antes do dégorgement. Mais uma

boa edição desse vinho, com frutas brancas e de caroço acompanhadas de notas florais, de padaria e de frutos secos, que aparecem tanto no nariz quanto no palato. Tem ótimo volume de boca, acidez vigorosa, textura cremosa e firme e final cheio e persistente, com toques tostados, cítricos, de pêssegos, de peras e de fermento. Álcool 12,5%. AM

AD 90 PEDRUCCI BLANC DE BLANCS BRUT 2024

Casa Pedrucci, Serra Gaúcha, Brasil (R$ 108). Espumante branco brut elaborado pelo método tradicional a partir de uvas Chardonnay, Riesling Itálico, Trebbiano e Glera, mantido, pelo menos, 12 meses em contato com as leveduras antes do dégorgement. Exibe estilo vinoso, sem perder a nitidez de suas frutas brancas e de caroço, com acidez vibrante e textura cremosa e firme. Gostoso de beber e fresco, tem final cativante, com toques florais, cítricos, de peras, de frutos secos e de fermento. Álcool 12%. AM

AD 92 SALTON ÉVIDENCE CUVÉE SUR LIE NATURE

Salton, Campanha Gaúcha e Serra Gaúcha, Brasil (R$ 125). Espumante branco nature elaborado pelo método tradicional a partir de uvas Chardonnay e Pinot Noir, cultivadas na Serra Gaúcha e na Campanha Gaúcha, sem processo de dégorgement, ou seja, mantido em contato com suas borras finas até o momento do consumo. Sempre consistente, essa é mais uma ótima tiragem desse espumante, apresenta frutas brancas e de caroço maduras, seguidas de notas florais, de especiarias doces e de fermento, que se repetem no palato, tudo sustentado por vigorosa acidez e textura tensa e firme. Cremoso, com bom volume de boca, tem final cheio e persistente, com toques cítricos, de peras, de pêssegos, de frutos secos e de padaria. Álcool 12,5%. AM

AD 91 VIVALTI BRUT

Vivalti, São Joaquim, Brasil (R$ 170). Espumante branco brut elaborado pelo método tradicional exclusivamente a partir de uvas Pinot Noir (sendo que 20% do vinho base estagia 6 meses em barricas de carvalho), mantido, pelo menos, 18 meses em contato com as leveduras antes do dégorgement. Nítido, cremoso, com acidez cortante, que envolve suas frutas brancas e de caroço maduras e confere fluidez e vivacidade ao vinho. Tem bom volume de boca, bolhas finas e final persistente, com toques tostados, salinos, cítricos, de peras, de frutos secos e de fermento. Álcool 12,5%. AM

BRANCOS

AD 90 ADEGA DE MANGUALDE COLEÇÃO DO MOCHO BRANCO 2024

Adega Cooperativa de Mangualde, Dão, Portugal (Rosane Sacchetto R$ 97). Blend branco composto a partir de uvas Encruzado, Cerceal Branco, Malvasia Fina e Bical, sem passagem por madeira. Cativante nos aromas e franco nos sabores, apresenta frutas brancas e de caroço acompanhadas de notas florais e de ervas, com sua acidez afiada trazendo fluidez ao vinho. De corpo médio, gostoso de beber, tem textura cremosa e firme e final refrescante, com toques salinos, cítricos e de peras. Álcool 12,5%. AM

AD 92 ATTIA BIANCO 2022

Etnella, Sicília, Itália (Vinci R$ 626). Branco elaborado a partir de Chasselas Hybrid (30%), Trebbiano

SERENDIPIA

A MELHOR VINÍCOLA BOUTIQUE DO PEUMO NO CHILE.

A Flaks Wines tem como essência descobrir pequenos produtores em diferentes países, sempre com foco na qualidade dos vinhos, na diversidade de uvas e na busca por verdadeiras joias. Hoje apresentamos o Serendipia. A palavra significa uma feliz descoberta ao acaso: a sorte de encontrar algo precioso onde menos se espera.

Os vinhos nascem no Vinhedo Las Quiscas, em Peumo, no coração do Vale do Cachapoal, região reconhecida mundialmente como o berço dos grandes Carménères do Chile.

FLAKS WINES

+55 11 99151-2802

@flakswines

flakswines.com.br

BEBA COM MODERAÇÃO.

(25%), Carricante (20%), Moscato (10%) e Grecanico (5%), com fermentação espontânea e sem adição de leveduras exógenas (maceração com as peles somente por 1 dia). Depois disso, o vinho permanece 8 meses em tanques de aço inoxidável, antes de ser engarrafado. Apresenta frutas brancas e de caroço maduras no ponto certo, acompanhadas de notas florais e de ervas, que se repetem no palato. Cheio de vivacidade, tem acidez afiada, textura cremosa e final refrescante e persistente, com toques redutivos, cítricos e salinos. Para acompanhar polvo grelhado. Álcool 13%. AM

AD 94 CARMEN DELANZ CHARDONNAY 2024

Carmen, Limarí, Chile (Vissel Importadora R$ 299). Branco elaborado exclusivamente a partir de uvas Chardonnay, cultivadas em Limarí, com fermentação e posterior estágio de 10 meses em tanques de concreto. Impressiona pela textura cremosa e firme e pela acidez elétrica, que envolvem suas frutas brancas e cítricas, conferindo tensão e profundidade ao vinho. Fresco e preciso, tem final persistente, com toques salinos, de limão siciliano, de ervas e de umami. Álcool 12,5%. AM

AD 90 CASA BRUXEL SAUVIGNON BLANC 2025

Casa Bruxel, Minas Gerais, Brasil (R$ 125). Branco de colheita de inverno elaborado exclusivamente a partir de uvas Sauvignon Blanc, cultivadas em Patos de Minas, no Cerrado Mineiro, sem passagem por madeira. Mais uma boa edição desse vinho, com suas notas florais, vegetais e de ervas envolvendo as frutas brancas e tropicais maduras, tudo sustentado por acidez vibrante e textura firme e cremosa. De bom caráter varietal, fluido, tem final cativante, com toques salinos, cítricos, de maracujá e de aspargos. Álcool 13,3%. AM

AD 94 CASA YAGÜE SAUVIGNON BLANC 2024

Casa Yagüe, Patagônia, Argentina (Flaks Wines R$ 550). Branco elaborado exclusivamente a partir de Sauvignon Blanc, sem passagem por madeira, mas mantido em contato com as borras finas em tanques de aço inoxidável. Num perfil mais austero, chama atenção pela acidez elétrica e pela textura tensa e firme, que envolvem as frutas brancas e cítricas, conferindo fluidez e vivacidade ao vinho. Nítido, enérgico, tem final persistente, com toques salinos, de lima e de ervas. Álcool 11%. AM

AD 90 CHÂTEAU DE LA BOUYÈRE BLANC 2023

Vignobles Jean Queyrens & Fils, Bordeaux, França (Adega Alentejana R$ 127). Elaborado a partir de uvas Sauvignon Blanc, Sémillon e Sauvignon Gris, apresenta nariz exuberante, com frutas brancas e de caroço maduras acompanhadas de notas florais e de ervas, que se repetem no palato, tudo sustentado por acidez refrescante e textura cremosa. De bom corpo e gostoso de beber, tem final cheio e persistente, com toques cítricos, de pêssegos e de peras. Álcool 12%. AM

AD 93 JULIA KEMPER RESERVA BRANCO 2021

Julia Kemper, Dão, Portugal (Caves Santa Cruz R$ 310). Branco elaborado exclusivamente a partir de uvas Encruzado, com fermentação espontânea e posterior estágio de 15 meses em barricas usadas de carvalho francês. Apresenta frutas brancas e de caroço maduras no ponto certo, seguidas de notas florais, de ervas e de especiarias doces, tanto no nariz quanto no palato. Tem bom corpo, textura cremosa e uma acidez elétrica, que funciona aqui como espinha dorsal, conferindo fluidez e vivacidade ao conjunto. O final é cheio e persistente, com toques salinos, cítricos, de pêssegos, de peras e de frutos secos. Álcool 13,5%. AM

AD 92 L DE LAROCHE CHABLIS 2024

Domaine Laroche, Borgonha, França (La Pastina R$ 438). Branco elaborado exclusivamente a partir de uvas Chardonnay, sem passagem por madeira, mas mantido por 6 meses em contato com as borras finas em tanques de aço inoxidável. Mostra ótimo volume de boca, textura firme e cremosa e acidez vibrante, que envolvem as frutas brancas e tropicais, seguidas de notas florais e de ervas. De boa tipicidade e fluido, tem final persistente, com toques salinos, cítricos, de abacaxi e de umami. Álcool 12%. AM

AD 93 MAGMATIC SAUVIGNON BLANC 2024

Arte da Vinha, Campos de Cima da Serra, Brasil (R$ 245). Branco

de mínima intervenção elaborado exclusivamente a partir de uvas Sauvignon Blanc, cultivadas em Monte Alegre dos Campos, Campos de Cima da Serra, com fermentação sem adição de leveduras exógenas e posterior estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho. Chama atenção pelo ótimo volume de boca, pela textura tensa e firme e pela acidez elétrica, que envolvem suas frutas brancas e cítricas maduras, conferindo fluidez e profundidade ao vinho. Tem final vibrante e persistente, com toques florais, salinos, de lima, de ervas e de frutos secos. Álcool 12,5%. AM

AD 92 MAR DE FRADES ALBARIÑO 2024

Mar de Frades, Rías Baixas, Espanha (Cantu R$ 270). Branco elaborado exclusivamente a partir de uvas Albariño, com fermentação sem adição de leveduras exógenas e, depois, mantido em contato com as borras finas em tanques de aço inoxidável durante cerca de 6 meses. Mais uma ótima edição desse vinho, cheio de tipicidade, com frutas brancas e de caroço seguidas de notas florais e de ervas, que aparecem tanto no nariz quanto no palato. De corpo médio, vibrante e nítido, tem acidez vigorosa, textura firme e final persistente, com toques salinos, cítricos, de pêssegos e de umami. Álcool 12,5%. AM

AD 92 MAÇANITA MAC BRANCO

António Maçanita, Douro, Portugal (World Wine R$ 198). Branco composto a partir de uvas Viosinho (70%), Arinto (20%) e Gouveio (10%), sendo 80% do blend do Baixo Corgo e 20% do Cima Corgo, no Douro, com fermentação espontânea e sem passagem por madeira, mas mantido por 6 meses em contato com as borras finas em tanques de aço inoxidável. Cativante nos aromas e franco nos sabores, apresenta frutas brancas e de caroço cercadas de notas florais e de ervas, com sua acidez vibrante e sua textura cremosa e firme aportando fluidez e vivacidade ao vinho. Nítido, fresco e gostoso de beber, tem final com toques cítricos, de peras e de umami. Álcool 12%. AM

AD 91 NUESTRO SERIE LIMITADA VERDEJO 2024

Nuestro de Díaz Bayo, Rueda, Espanha (Casa Flora/Porto a Porto R$ 120). Branco elaborado exclusivamente a partir de uvas Verdejo, sem passagem por madeira, mas mantido por 3 meses em contato com as borras finas em tanques de aço inoxidável. De boa tipicidade, apresenta frutas brancas e de caroço seguidas de notas florais e de ervas, tudo apoiado por acidez pulsante e textura cremosa. Gostoso de beber e fluido, tem final médio/longo e cativante, com toques cítricos, de pêssegos e de umami. Álcool 12,5%. AM

AD 91 PALADIN PINOT GRIGIO 2024

Paladin, Vêneto, Itália (Qualimais R$ 121). Branco elaborado exclusivamente a partir de uvas Pinot Grigio, sem passagem por madeira. Cativante nos aromas e franco nos sabores, mostra frutas

brancas e de caroço acompanhadas de notas florais e de ervas, com sua acidez pulsante e sua textura cremosa trazendo vivacidade e fluidez ao vinho. De corpo médio, nítido e fresco, tem final com toques cítricos, de peras, de pêssegos e de umami. Álcool 12,5%. AM

AD 92 POMINO BIANCO 2024

Frescobaldi, Toscana, Itália (Cantu R$ 165). Blend branco composto a partir de uvas Chardonnay (85%) e Pinot Blanc (15%), com estágio de parte do vinho em barricas de carvalho. Harmonioso e fresco, exibe frutas brancas e de caroço acompanhadas de notas florais e de ervas, tudo apoiado por acidez vibrante e textura firme e cremosa. Tem bom volume de boca e final cheio e persistente, com toques salinos, cítricos e de peras. Álcool 12,5%. AM

AD 91 RAPARIGA DA QUINTA COLHEITA SELECCIONADA BRANCO 2023

Luís Duarte Vinhos, Alentejo, Portugal (Épice R$ 86). Blend branco composto a partir de uvas Antão Vaz, Arinto e Roupeiro, sem passagem por madeira. Franco nos aromas e nos sabores, apresenta frutas brancas e de caroço maduras acompanhadas de notas florais e de ervas, tudo em meio a uma vigorosa acidez e textura cremosa. Harmonioso e fresco, tem final saboroso, com toques cítricos, de pêssegos e de frutos secos. Para acompanhar pescados na brasa. Álcool 13,5%. AM

AD 94 SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS ALVARINHO 2023

Soalheiro, Minho, Portugal (Mistral R$ 457). Branco elaborado exclusivamente a partir de uvas Alvarinho, provenientes de vinhas velhas de mais de 40 anos, cultivadas segundo os preceitos da agricultura biológica em Monção e Melgaço, no norte do Minho. A fermentação e o posterior estágio de 6 meses em contato com as borras finas ocorrem 85% em tanques de aço inoxidável e 15% em carvalho, sendo parte em barricas usadas, parte num foudre e o restante num tonel de grandes dimensões. Mostra ótimo volume de boca e, ao mesmo tempo, tensão e vivacidade, com sua acidez cortante envolvendo as frutas brancas e de caroço, acompanhadas de notas tostadas, florais, de ervas e de especiarias doces. Ainda jovem, refinado, tem final cheio e longo, com toques salinos, cítricos, de pêssegos, de umami e de frutos secos. Álcool 13%. AM

AD 92 VALE DA PEDRA BRANCO 2025

Guaspari, Espírito Santo do Pinhal, Brasil (R$ 188). Branco de colheita de inverno elaborado a partir de uvas Sauvignon Blanc (56%), Viognier (31%) e Sémillon (13%), sem passagem por madeira. Uma ótima edição, mostra bom volume de boca, frutas brancas e de caroço maduras, com textura cremosa e firme e acidez cortante trazendo vivacidade e profundidade ao vinho. Tem final vibrante e persistente, com toques florais, cítricos, de peras e de ervas. Álcool 14%. AM

AD 89 VEZZI ARCIERI BIANCO 2024

Maximo Boschi, Serra Gaúcha, Brasil (R$ 107). Blend branco

composto a partir de uvas Alvarinho (65%), Sauvignon Blanc (25%) e Chardonnay (10%), sem passagem por madeira. Nítido, mostra frutas brancas e tropicais maduras, acompanhadas de notas florais e de ervas, que se confirmam no palato, tudo apoiado por acidez vibrante e textura cremosa. De corpo médio, tem final fresco e cativante, com toques cítricos e de peras e de maracujá. Álcool 13%. AM

ROSÉS

AD 91 ALTANO ROSÉ 2023

Symington Family Estates, Douro, Portugal (Mistral R$ 225). Blend rosado composto a partir de Tinta Roriz, Touriga Nacional e Tinto Cão, sem passagem por madeira, mas mantido em contato com suas borras finas durante alguns meses. Mais uma ótima edição desse vinho, mostra frutas brancas e vermelhas maduras no ponto certo, seguidas de notas florais e de ervas, que se confirmam no palato. Nítido e gostoso de beber, tem acidez afiada, textura cremosa e final refrescante e persistente, com toques salinos, cítricos e de groselhas. Perfeito para acompanhar frutos do mar na brasa. Álcool 12,5%. AM

AD 90 ASSOBIO ROSÉ 2023

Quinta dos Murças, Douro, Portugal (Qualimpor R$ 129). Blend rosado composto a partir

de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, sem passagem por madeira. Cativante nos aromas e franco nos sabores, exibe frutas brancas e vermelhas maduras, cercadas de notas florais e de ervas, com sua acidez cortante trazendo fluidez e frescor ao vinho. De corpo médio, cremoso e gostoso de beber, tem final refrescante, com toques cítricos, de cerejas e de morangos. Álcool 12,5%. AM

AD 88 JP AZEITÃO SELEÇÃO DO ENÓLOGO ROSÉ SYRAH 2023

Bacalhôa, Península de Setúbal, Portugal (Bodegas Grupo Wine R$ 45). Rosado elaborado a partir de uvas Syrah, sem passagem por madeira. Repleto de frutas brancas e vermelhas maduras, seguidas de notas florais e de ervas, que aparecem tanto no nariz quanto no palato. Direto e fresco, tem ótima acidez, textura cremosa e final médio e saboroso, com toques cítricos e de morangos. Álcool 13%. AM

AD 90 LUAR DO PAMPA ROSÉ CABERNET SAUVIGNON TEMPRANILLO 2025

Guatambu, Campanha Gaúcha, Brasil (R$ 107). Rosado elaborado a partir de uvas Cabernet Sauvignon e Tempranillo, com breve estágio de 10% do vinho em barricas usadas de carvalho francês. Apresenta frutas brancas e vermelhas maduras no ponto certo, seguidas de notas florais e de ervas, tudo amparado por acidez refrescante e textura firme e cremosa, que trazem fluidez e equilíbrio ao conjunto. De corpo médio, tem final vibrante, com toques salinos, cítricos, de pêssegos e de cerejas. Álcool 12,5%. AM

AD 91 MARIANA ROSÉ 2024

Herdade do Rocim, Alentejo, Portugal (World Wine R$ 129). Blend rosado composto a partir de 60% Touriga Nacional e 40% Aragonez, sem passagem por madeira. Destaca-se pela clareza e qualidade de suas frutas brancas e vermelhas de perfil mais fresco, seguidas de notas florais e de ervas, tudo apoiado por acidez vigorosa e textura tensa e firme. Vibrante e fluido, tem final com toques cítricos, de cerejas e de umami. Para frutos do mar na brasa. Álcool 12,5%. AM

AD 93 WHISPERING ANGEL 2024

Château d'Esclans, Côtes de Provence, França (Moët Hennessy Brasil R$ 239). Rosado elaborado a partir de Grenache, Cinsault e Vermentino, sem passagem por madeira. Uma versão tensa e vibrante, mostra frutas brancas e vermelhas de perfil mais fresco, acompanhadas de notas florais e de ervas, tudo apoiado por acidez afiada e textura nervosa e firme. De corpo médio e nítido, tem final persistente, com toques salinos, cítricos e de cerejas. Álcool 13%. AM

TINTOS

AD 90 AMPLITUDE 25 CABERNET FRANC 2024

Terras Altas, Ribeirão Preto, Brasil (R$ 245). Tinto de colheita de

inverno elaborado exclusivamente a partir de uvas Cabernet Franc, cultivadas em Ribeirão Preto, São Paulo, com estágio em barricas de carvalho francês. Esbanja frutas vermelhas e negras maduras, seguidas de notas florais, de ervas e de especiarias, que aparecem tanto no nariz quanto no palato. Gostoso de beber e fluido, tem ótima acidez, taninos aveludados e firmes e final suculento e persistente, com toques terrosos, de tabaco, de amoras e de cerejas. Álcool 13,8%. AM

AD 92 ARACURI COLLECTOR CABERNET SAUVIGNON 2022

Aracuri, Campos de Cima da Serra, Brasil (R$ 152). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Cabernet Sauvignon cultivadas em Muitos Capões, Campos de Cima da Serra, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho. Uma ótima edição desse vinho, que impressiona pela nitidez e vivacidade de suas frutas vermelhas e negras maduras (sem traços de sobremadurez), com sua refrescante acidez e seus taninos tensos e de grãos finos ditando as regras e trazendo fluidez ao vinho. Tem final carnudo e persistente, com típicos toques especiados, de ervas, de amoras e de ameixas, que convidam a uma segunda taça. Está muito bom agora, mas tem tudo para ficar ainda melhor nos próximos 10 anos. A melhor safra desse vinho provada por ADEGA até o momento. Álcool 13%. CB

AD 90 BAGLIORE NERO D'AVOLA 2022

Cusumano, Sicília, Itália (World Wine R$ 99). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Nero d'Avola, sem passagem por madeira, mas mantido por 5 meses em contato com as borras finas em tanques de aço inoxidável. De boa tipicidade, rico em frutas vermelhas e negras maduras, seguidas de notas florais, de ervas e de especiarias, que se confirmam no palato. Harmonioso, tem corpo médio, ótima acidez, taninos firmes e de grãos finos e final suculento, com toques de cerejas, de ameixas e terrosos. Álcool 13%. AM

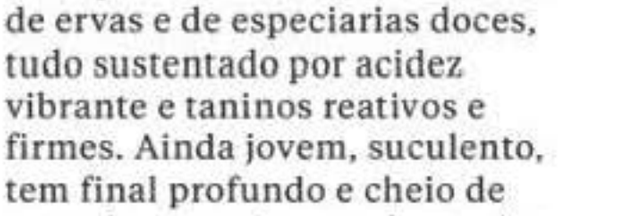
AD 90 BARÃO DA VÁRZEA DO DOURO RESERVA TINTO 2020

Casa de Vila Nova, Douro, Portugal (Casa Perini Mundo R$ 164). Elaborado a partir de Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional, mostra perfil suculento, cheio de frutas vermelhas e negras maduras, com sua acidez vigorosa conferindo fluidez ao vinho. De corpo médio, tem taninos firmes e final persistente, com toques de ameixas, de amoras, de ervas, florais e terrosos. Álcool 14%. AM

AD 90 BORGO PETTO PRIMITIVO 2024

Angelo Rocca & Figli, Puglia, Itália (PHD Wines R$ 109). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Primitivo, com breve estágio em barris de carvalho. Apresenta boa tipicidade, com frutas vermelhas e negras maduras, acompanhadas de notas florais, de ervas e de especiarias doces, tudo apoiado por acidez refrescante e taninos firmes. De bom corpo e suculento, tem final médio/longo, com toques terrosos e de ameixas. Álcool 13,5%. AM

AD 95 BOROLI BAROLO VILLERO 2020



Boroli, Piemonte, Itália (VignaVita R$ 1.284). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Nebbiolo, provenientes de uma parcela de 1,4 hectare, plantada em 1960, na comuna de Castiglione Falletto, com estágio de cerca de 36 meses, sendo inicialmente em botti de carvalho do leste europeu e, depois, em barricas de carvalho francês. Estruturado, mas também preciso e refinado, mostra frutas vermelhas maduras acompanhadas de notas florais, de ervas e de especiarias doces, tudo sustentado por acidez vibrante e taninos reativos e firmes. Ainda jovem, suculento, tem final profundo e cheio de camadas, com toques de cerejas, de groselhas, de rosas, de alcaçuz, de couro, de tabaco, terrosos e balsâmicos. Delicioso agora e tem tudo para ficar ainda melhor nos próximos 20 anos. Álcool 14%. AM

AD 93 BOSCHI DEI SIGNORI BAROLO 2021

Bosio Family Estates, Piemonte, Itália (La Pastina R$ 476). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Nebbiolo, com estágio de 36 meses em barris de carvalho. Estruturado, com taninos tensos e de grãos finos e acidez vigorosa, que envolvem as frutas vermelhas maduras, conferindo fluidez e

profundidade ao vinho. Ainda jovem, suculento, tem final carnudo e persistente, com toques florais, terrosos, de tabaco, de grafite, de cerejas e de groselhas. Álcool 14,5%. AM

AD 90 CINQ SYRAH 2022

Refúgio, São Paulo, Brasil (R$ 190). Tinto de colheita de inverno elaborado exclusivamente a partir de uvas Syrah, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês (70% novas). Exuberante, repleto de frutas vermelhas e negras mais maduras, seguidas de notas florais, de ervas e de especiarias picantes, que se confirmam no palato. De bom corpo, concentrado, mas também harmonioso e fluido, tem acidez refrescante, taninos firmes e final carnudo, com toques terrosos, de violetas, de pimenta preta e de amoras. Álcool 14,5%. AM

AD 91 CORTE ADAMI VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2022

Corte Adami, Vêneto, Itália (Fratello R$ 252). Blend tinto composto a partir de Corvina, Corvinone, Rondinella e outras castas locais, com estágio de 12 meses, parte em barricas de carvalho francês e parte em tanques de aço inoxidável. No método ripasso, uma espécie de segunda fermentação é induzida pela adição de uvas prensadas usadas na produção do Amarone ao vinho Valpolicella recém-elaborado. De bom corpo, rico em frutas vermelhas maduras, cercadas de notas florais, de ervas e de especiarias doces, tudo sustentado por vigorosa acidez e taninos firmes e finos. Tem final médio/longo e carnudo, com toques terrosos, de cacau, de alcaçuz e de cerejas ao licor. Álcool 14,5%. AM

AD 93 DOMAINE NICO GRAND MÈRE PINOT NOIR 2023

Domaine Nico, Mendoza, Argentina (Mistral R$ 375). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Pinot Noir, provenientes da parcela Grand Mère, de 2 hectares, plantada em 2013, em Villa Bastías, Tupungato, no vale do Uco, a 1.120 metros de altitude, com fermentação de cerca de 20% em cachos inteiros e posterior estágio de 8 meses em foudres (40%) e barricas de carvalho francês (60%). Franco nos aromas e nos sabores, mostra frutas vermelhas de perfil mais fresco, acompanhadas de notas florais, de ervas e de especiarias, tudo apoiado por vigorosa acidez e taninos firmes. De boa tipicidade, fluido, tem corpo médio e final persistente, com toques terrosos, de cerejas e de groselhas. Álcool 13%. AM

AD 93 FATTORIA DI PETROGNANO MEME CHIANTI RISERVA 2019

Fattoria di Petrognano, Toscana, Itália (Mosto Flor R$ 496). Tinto elaborado a partir de uvas Sangiovese (95%) e Canaiolo (5%), provenientes de vinhas de cerca de 50 anos, com estágio em recipientes de madeira e cimento, seguido de mais um período em garrafa (10 meses) antes de ser lançado ao mercado. Mostra perfil encorpado e rico, com frutas vermelhas e negras mais maduras, mas também acidez vigorosa e taninos tensos e de grãos finos, que conferem equilíbrio e sustentação ao conjunto. Tem final amplo e persistente, com toques terrosos, de cacau, de especiarias, de ervas e de cerejas. Álcool 14,5%. AM

VOCÊ JÁ PROVOU?

Alheit Wines ☐
Armand Heitz ☐
Champagne Barrat-Masson ☐
Champagne Benôit Déhu ☐
Champagne Bonnet-Ponson ☐
Foradori ☐
Gabriel Glas ☐
Gut Oggau ☐
Hervé Souhaut ☐
Jean Dauvissat ☐
Julien Guillot ☐
Domaine de L'Enclos ☐
Les Astrelles ☐
Meinklang ☐
Mullineux Family Wines ☐
Olivier Horiot ☐
Ratte ☐
Saurwein Wines ☐
Spider Pig ☐
Tenuta di Carleone ☐
Tenuta di Valgiano ☐
Vinas Mora ☐
Vine Venom ☐
Weingut Heinrich ☐
Weingut Odinstal ☐

A Uva Vinhos é uma importadora e loja de vinhos muito especiais que atende todo o Brasil. Estamos na Rua Oscar Freire, 2.220 em Pinheiros, São Paulo. Fale conosco pelo Instagram @uvavinhos, WhatsApp (11) 9 9964 6174 ou pelo site www.uvavinhos.com.br.

UVA VINHOS

APRECIE COM MODERAÇÃO

COMUNICAÇÃO,
quando bem feita,
gera VALOR.

Estratégia, clareza
e relacionamento
para marcas de vinhos,
gastronomia e lifestyle.

A **Orantes.C** é uma agência
de comunicação estratégica
especializada nos mercados de
vinhos, gastronomia e lifestyle.

Atuamos com:
• Assessoria de imprensa;
• Branding;
• Projetos com influenciadores.

Construindo **reputação,**
posicionamento e ***visibilidade***
consistente para marcas que
valorizam narrativa, coerência
e relacionamento.

Orantes.C
ASSESSORIA & COMUNICAÇÃO

@orantescassessoria
orantesc.com.br

AD 90 FINCA FLICHMAN RESERVA CABERNET FRANC 2023

Finca Flichman, Mendoza, Argentina (PHD Wines R$ 119). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Cabernet Franc, com estágio de 6 meses em tonéis usados de carvalho de 2.500 litros. Apresenta boa tipicidade, com frutas vermelhas e negras maduras, seguidas de notas florais, de ervas e de especiarias picantes, que se repetem no palato. De corpo médio, gostoso de beber e fluido, tem acidez vigorosa, taninos firmes e final suculento, com toques de tabaco, de amoras e de ameixas. Álcool 13,5%. AM

AD 92 H.O RESERVA TINTO 2018

H.O Horta Osório, Douro, Portugal (Menin Company R$ 290). Blend tinto composto a partir de 35% Vinhas Velhas (com mais de 100 anos e cerca de 25 castas diferentes), acrescido de 35% Touriga Franca, 25% Touriga Nacional e 5% Sousão, com estágio de 18 meses em barricas de carvalho. Repleto de frutas vermelhas e negras maduras, seguidas de notas florais, balsâmicas e de especiarias doces, que aparecem tanto no nariz quanto no palato. Estruturado, mas também harmonioso e fluido, tem acidez refrescante, taninos firmes e final suculento e persistente, com toques terrosos, de tabaco, de alcaçuz, de grafite, de violetas, de amoras e de ameixas. Álcool 14%. AM

AD 90 IMPERIAL ORDEM DA ROSA TINTO 2022

Adega de Penalva, Dão, Portugal (Lusitano Import R$ 86). Tinto

elaborado a partir de uvas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen, com estágio de 6 meses em carvalho francês. Suculento, fluido e gostoso de beber, apresenta frutas vermelhas e negras maduras, seguidas de notas florais e de ervas, tudo apoiado por acidez afiada e taninos firmes e de grãos finos. De corpo médio, tem final com toques terrosos, de ameixas e de amoras. Álcool 13%. AM

AD 90 IMPLICIT TINTO 2022

Rosa Santos, Alentejo, Portugal (Decanter R$ 189). Blend tinto composto a partir de uvas Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Aragonez e Trincadeira, com estágio de cerca de 7 meses, sendo parte em barricas de carvalho, parte em aço inox e parte em ânforas. Muito bem-feito no seu perfil carnudo, concentrado e de frutas vermelhas e negras mais maduras, tem ótima acidez e taninos firmes, que conferem fluidez ao vinho e sustentação ao conjunto. De bom corpo, tem final cheio e suculento, com toques tostados, terrosos, balsâmicos e de ameixas. Álcool 14,5%. AM

AD 90 LATITUD 33° MALBEC 2025

Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentina (Moët Hennessy Brasil R$ 70). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Malbec, com

breve estágio de parte do vinho em carvalho. Esbanja frutas vermelhas e negras maduras, seguidas de notas florais e de ervas, que se confirmam no palato, tudo apoiado por acidez refrescante e taninos aveludados. De corpo médio, harmonioso e fluido, tem final suculento, com toques de ameixas e de violetas. Álcool 13%. AM

AD 90 LOIOS TINTO 2023

João Portugal Ramos, Alentejo, Portugal (Casa Flora/Porto a Porto R$ 73). Blend tinto composto a partir de uvas Aragonez e Trincadeira, entre outras, sem passagem por madeira. Suculento, repleto de frutas vermelhas e negras maduras, envoltas por notas florais e de ervas, tudo apoiado por ótima acidez e taninos firmes. De corpo médio, gostoso de beber e fluido, tem final com toques terrosos, de amoras e de ameixas. Álcool 14%. AM

AD 90 M.O.B. LOTE 3 TINTO 2021

M.O.B., Dão, Portugal (Adega Alentejana R$ 211). Tinto elaborado a partir de uvas Touriga Nacional, Jaen e Alfrocheiro, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês. Mais uma ótima safra desse vinho, refinado, preciso e muito fluido, com frutas vermelhas e negras maduras no ponto certo, sustentadas por acidez afiada e taninos tensos e firmes. De bom corpo, tem final suculento e persistente, com toques terrosos, florais, de ervas secas, de alcaçuz, de tabaco, de amoras e de ameixas. Álcool 13,5%. AM

AD 90 MASSERIA TRAJONE NERO D'AVOLA 2022

Masseria Trajone, Sicília, Itália (Vinci R$ 147). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Nero d'Avola, sem passagem por madeira. De perfil gastronômico, fluido, exibe acidez afiada e taninos firmes e de grãos finos, que sustentam suas frutas vermelhas e negras maduras e conferem equilíbrio ao vinho. Tem bom corpo e final suculento, com toques terrosos, de ervas, de cerejas e de ameixas. Pode acompanhar muito bem massas ao molho tipo ragu ou hambúrgueres. Álcool 12,5%. AM

AD 92 MORANDÉ TERRARUM SELECTED BLOCKS SYRAH CABERNET SAUVIGNON 2021

Morandé, Vale Central, Chile (Setwines R$ 219). Blend tinto composto a partir de uvas Syrah e Cabernet Sauvignon, com estágio de cerca de 18 meses em barris de carvalho francês e americano. Estruturado, suculento, repleto de frutas vermelhas e negras maduras, seguidas de notas de ervas e de especiarias doces, tudo sustentado por ótima acidez e taninos firmes e finos, que conferem fluidez ao vinho e sustentação ao aporte de madeira. Tem final cheio e persistente, com toques de ameixas, de amoras e terrosos. Álcool 14%. AM

AD 89 MUCHO MÁS DE FÉLIX SOLÍS TINTO

Félix Solís, Castilla-La Mancha, Espanha (Cantu R$ 99). Tinto

689 CELLARS
SUBMISSION
UMA LINHA QUE REVELA A FORÇA, O EQUILÍBRIO E A ELEGÂNCIA DA CALIFÓRNIA
SUBMISSION
VM VINHOS
@vmvinhos
+55 51 98023-3180
vmvinhos.com.br
BEBA COM MODERAÇÃO

elaborado a partir de uvas Tempranillo, Garnacha e Syrah, com estágio de 3 a 4 meses em barricas de carvalho americano. Direto e num estilo de maior sensação de dulçor e de frutas vermelhas maduras, tem ótima acidez e taninos aveludados e firmes, que aportam fluidez e equilíbrio ao vinho. De corpo médio, tem final suculento, com toques florais, de especiarias, de ervas e de amoras. Álcool 13,5%. AM

AD 91 POGGIOTONDO ORGANIC CHIANTI 2024

Poggiotondo, Toscana, Itália (World Wine R$ 179). Tinto elaborado majoritariamente a partir de Sangiovese (94%), mais pequenas partes de Canaiolo (3%) e Colorino (3%), com fermentação (sem adição de leveduras exógenas) em tanques de cimento e posterior estágio de cerca de 8 meses, sendo 50% em botti de carvalho sem tosta (de 5.400 litros) e 50% em tanques de cimento. Uma edição mais fresca e muito fluida, com frutas vermelhas acompanhadas de notas florais, de ervas e de especiarias, que aparecem tanto no nariz quanto no palato. De corpo médio e ótima tipicidade, tem acidez vibrante, taninos tensos e firmes e final suculento e persistente, com toques terrosos, de tomilho, de cerejas e de groselhas. Álcool 13%. AM

AD 93 PÉREZ CRUZ PIEDRA SECA CABERNET SAUVIGNON 2023

Pérez Cruz, Maipo, Chile (Asa Gourmet R$ 150). Tinto composto majoritariamente a partir de uvas Cabernet Sauvignon (96%), mais pequenas partes de Petit Verdot (2%) e Cabernet Franc (2%), com estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês. Mesmo num ano quente como 2023, chama atenção pelo refinamento e pela fluidez, com frutas vermelhas e negras maduras no ponto certo, seguidas de notas florais, de ervas e de especiarias. De bom corpo, suculento, tem acidez afiada, taninos tensos e firmes e final persistente, com toques terrosos, balsâmicos, de grafite, de ameixas e de amoras. Álcool 13,8%. AM

AD 93 QUINTA DONA SANCHA VINHA DA AVARENTA TINTO 2022

Quinta Dona Sancha, Dão, Portugal (Élevage R$ 345). Blend tinto composto a partir de uvas Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen, provenientes de vinhas de cerca de 50 anos, cultivadas em solos graníticos de Silgueiros, no Dão, com estágio de 8 meses, sendo parte em barris (13%) e tonéis (43%) de carvalho francês (500 e 2.500 litros) e parte em cubas de inox (44%), seguido de mais 8 meses em garrafa, antes de ser lançado ao mercado. Suculento, repleto de frutas vermelhas e negras maduras no ponto certo, seguidas de notas terrosas, florais, de ervas e de especiarias doces. De perfil gastronômico, fluido, tem acidez afiada, taninos firmes e finos e final persistente, com toques balsâmicos, de amoras e de ameixas. Para carnes vermelhas ensopadas. Álcool 14%. AM

AD 94 QUINTA DAS CARVALHAS VINHAS VELHAS TINTO 2021

Real Companhia Velha, Douro, Portugal (Barrinhas R$ 879). Tinto elaborado a partir do field

blend de vinhas velhas de mais de 100 anos (com mais de 20 castas autóctones), com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas). Tem bom corpo, mas numa versão fluida e refinada, com frutas vermelhas e negras maduras no ponto certo, seguidas de notas florais, de ervas e de especiarias doces, tudo sustentado por acidez vibrante e taninos tensos e de textura de giz. Ainda jovem, preciso, tem final suculento e longo, com toques terrosos, balsâmicos, de grafite, de alcaçuz, de ameixas e de amoras. Álcool 14%. AM

AD 91 RA SOL Y LUNA MALBEC CABERNET FRANC MERLOT 2021

RA Wines, Mendoza, Argentina (RA Wines R$ 249). Blend tinto composto a partir de uvas Merlot (34%), Cabernet Franc (33%) e Malbec (33%), cultivadas em Los Chacayes, no vale do Uco, com estágio de cerca de 18 meses em barricas de carvalho francês (66% usadas e 34% neutras). Uma versão de bom corpo, mas também harmoniosa e fluida, com ótima acidez e taninos de textura arenosa, que envolvem suas frutas vermelhas e negras maduras e conferem equilíbrio ao aporte de madeira. Tem final cheio e suculento, com toques tostados, terrosos, balsâmicos, de especiarias doces e de ameixas. Álcool 14,1%. AM

AD 91 RAMÓN BILBAO CRIANZA 2022

Ramón Bilbao, Rioja, Espanha (Cantu R$ 142). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Tempranillo, com estágio de 14 meses em barricas usadas de carvalho americano. Uma versão de bom corpo, carnuda, repleta de frutas vermelhas e negras maduras, com sua acidez afiada e seus taninos firmes e de grãos finos trazendo fluidez e sustentação ao conjunto. Gostoso de beber, tem final suculento, com toques florais, terrosos, de ervas, de tabaco, de especiarias doces, de cerejas e de ameixas. Álcool 14%. AM

AD 89 RAZA MALBEC 2024

La Riojana Coop, La Rioja, Argentina (La Riojana Wines Brasil / BRC GROUP R$ 60). Tinto elaborado a partir de Malbec, com estágio de 50% do vinho em carvalho francês (80%) e americano (20%) durante 8 meses. De boa tipicidade, esbanja frutas vermelhas e negras de perfil mais maduro, seguidas de notas florais, de ervas e de especiarias doces, que aparecem tanto no nariz quanto na boca. Fluido, tem corpo médio, boa acidez, taninos firmes e final suculento, com toques tostados, terrosos, de violetas e de ameixas. Álcool 13,2%. AM

AD 90 ROBOREDO TINTO 2022

Rui Roboredo Madeira, Douro, Portugal (Grapy R$ 120). Tinto elaborado a partir de uvas Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional, cultivadas em solos xistosos no Douro Superior, sem passagem por madeira. Nítido, fluido e gostoso de beber, mostra frutas vermelhas e negras maduras acompanhadas de notas florais e de ervas, tudo apoiado por ótima acidez e taninos firmes. Tem final suculento, com toques terrosos, de violetas, de amoras e de cerejas. Para os embutidos! Álcool 13,5%. AM

AD 90 SIEGEL SINGLE VINEYARD PETIT VERDOT 2021

Siegel, Colchagua, Chile (Grand Cru R$ 239). Tinto seco 100% Petit Verdot, cultivado em vinhedo

A FARINHA CAMPEÃ

BAGATELLE

Toda grande receita começa na escolha do grão. Foricher, moinho francês centenário, produz a linha Bagatelle com trigos 100% franceses e certificação também francesa CRC, sem aditivos, sem melhoradores.

Consistência lote a lote que fez da Bagatelle a farinha oficial da "Melhor Baguette, Melhor Croissant do Brasil 2026", com versatilidade que vai da baguette à focaccia, do croissant ao panettone.

Cultura CRC
Rastreabilidade e cultivo controlado, do cultivo em campo até a sua produção.

Moagem Foricher
Tradição que preserva força e extensibilidade, versatilidade da baguette à viennoiserie.

Sem Aditivos
Pureza que se traduz em performance: sem melhoradores químicos, só o trigo entregando aroma, sabor e resultado técnico superior.

Escolha dos Melhores
Farinhas campeãs no concurso *"Prêmio Taste France Brasil Boulangerie 2026"* que celebrou técnica e talento na panificação.

Saiba mais:

único, com estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês, o que lhe conferiu elegância e estrutura. Apresenta coloração rubi intensa e aromas marcantes de frutos como amora e cranberry, acompanhados por notas de pimenta e um delicado toque floral. No paladar, mostra boa concentração de sabores, taninos firmes e acidez equilibrada, com final persistente e fresco, levemente mentolado. Um vinho bem construído, ideal para quem busca rótulos fora do óbvio e com personalidade. Álcool 14%. DR

AD 90 TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2022

Viña Requingua, Colchagua, Chile (Basso R$ 125). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Cabernet Sauvignon, cultivadas em Colchagua, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano (15% novas, somente americano). De bom corpo, suculento, cheio de frutas vermelhas e negras maduras, acompanhadas de notas de ervas e de especiarias doces, tudo em meio a uma acidez refrescante e taninos firmes. Tem final persistente, com toques tostados, terrosos, balsâmicos e de ameixas. Álcool 14%. AM

AD 92 VILOSELL 2019

Tomàs Cusiné, Costers del Segre, Espanha (Mistral R$ 281). Blend tinto composto a partir de uvas Tempranillo, Syrah e Garnacha, com estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês. Mostra frutas vermelhas e negras de perfil mais maduro, seguidas de notas florais, defumadas, de ervas e de especiarias, que se repetem no palato, tudo amparado por acidez refrescante e taninos aveludados e firmes. De bom corpo e fluido, tem final carnudo e persistente, com toques de ameixas, de amoras, de pimenta preta, de cacau e terrosos. Para carnes vermelhas ensopadas. Álcool 14,5%. AM

AD 93 VINYES OCULTS BLEND 2021

Vinyes Oculls, Mendoza, Argentina (Boca a Boca R$ 280). Blend tinto composto a partir de Malbec (50%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (20%) e Merlot (10%), com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano. Chama atenção pela vigorosa acidez e pelos taninos nervosos e firmes, que envolvem suas frutas vermelhas e negras, conferindo fluidez e profundidade ao conjunto. Vivaz e suculento, tem final persistente, com toques salinos, de ameixas, de violetas, de ervas, de especiarias doces e terrosos. Álcool 14%. AM

AD 89 VITIS BARBERA 2022

Casa Perini, Vale Trentino, Brasil (R$ 90). Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Barbera, cultivadas no Vale Trentino, em Farroupilha, sem estágio em carvalho. Uma versão suculenta, cheia de frutas vermelhas e negras de perfil mais maduro, com sua acidez refrescante e seus taninos aveludados trazendo fluidez e equilíbrio ao conjunto. De corpo médio e harmonioso, tem final com toques terrosos, florais, de ervas e de ameixas. Álcool 13%. AM

AD 89 ZANOTTO RESERVA CORTE TINTO 2022

Campestre, Campos de Cima da Serra, Brasil (R$ 149). Blend tinto composto a partir de uvas Tannat, Merlot, Malbec e Syrah, com estágio de 12 meses em carvalho francês e americano. Exuberante nos aromas e nos sabores, repleto de frutas vermelhas e negras maduras, acompanhadas de notas florais, de ervas e de especiarias doces, com acidez refrescante e taninos firmes e finos, trazendo fluidez ao vinho e sustentação ao aporte de madeira. De bom corpo, tem final carnudo e persistente, com toques tostados, terrosos e de ameixas. Álcool 14%. AM

FORTIFICADO

AD 91 TIO PEPE JEREZ FINO

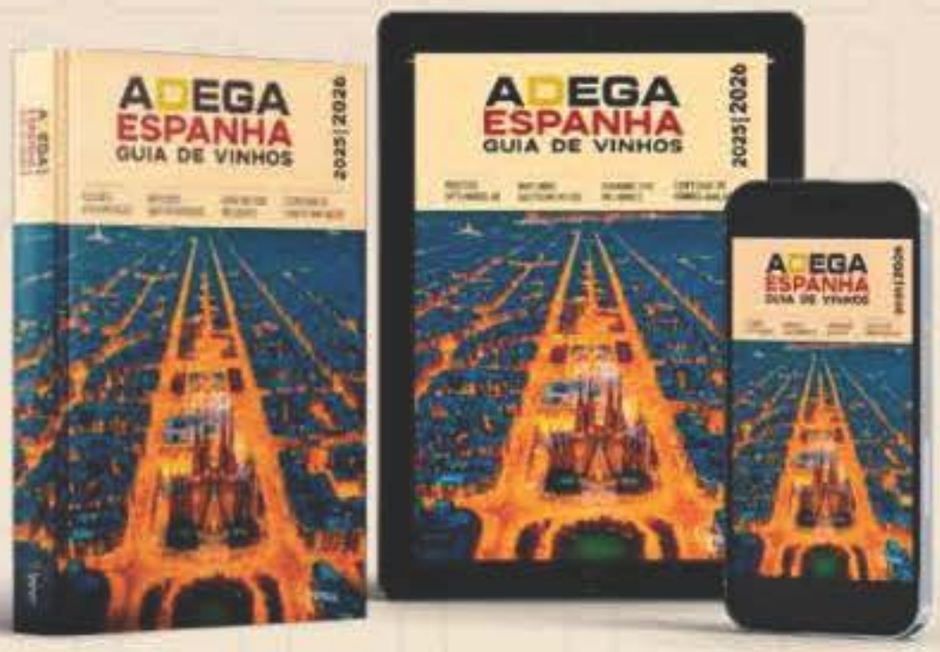
Bodegas Tio Pepe, Jerez, Espanha (La Pastina R$ 249). Branco fortificado seco elaborado exclusivamente a partir de uvas Palomino Fino, com amadurecimento de 4 anos no sistema de solera. Mais uma boa tiragem desse vinho, mostra frutas brancas de perfil mais fresco acompanhadas de notas de leveduras e de frutos secos, que se confirmam no palato, com acidez cortante e textura firme e cremosa. Tem final cheio e persistente, com toques salinos, cítricos, de amêndoas e de umami. Álcool 15%. AM

GUIAS DE VINHO

Os melhores Guias agora em versões impressa e e-book

ADEGA PORTUGAL
Guia de Vinhos 2025 | 2026

ADEGA ESPANHA
Guia de Vinhos 2025 | 2026



Descorchados 2026

ADEGA BRASIL
Guia de Vinhos 2026

PARA VOCÊ APROVEITAR
O MELHOR CONTEÚDO
NO FORMATO QUE PREFERIR

Álcool e a pressão social

Pesquisa holandesa descobre que a "sintonia social" funciona de modo oposto em cada geração

UM ESTUDO INTERNACIONAL PUBLICADO na revista Addictive Behaviors revela que a forma como reagimos ao comportamento dos outros ao redor de uma bebida muda completamente com a idade – e o resultado é, em alguns casos, contraintuitivo.

O conceito central da pesquisa é o que os autores chamam de "sintonia social": a tendência, consciente ou automática, de ajustar o próprio comportamento para se alinhar ao ambiente social, sem que exista pressão explícita de ninguém. É aquele impulso de beber uma taça extra porque todos à mesa estão bebendo, ou de recusar o segundo copo porque o grupo parece mais comedido, mesmo sem qualquer comentário a respeito.

Liderada por Christophe Romein, pesquisador da Erasmus University Rotterdam, na Holanda, a equipe avaliou 683 consumidores de álcool, recrutados em duas etapas (2022 e 2023-2024), por redes sociais, painel universitário e distribuição de panfletos. Os participantes passaram por uma tarefa engenhosa: viram 45 imagens de situações sociais – algumas com pessoas bebendo álcool, outras bebendo refrigerante, outras sem bebida alguma – e indicaram sua disposição para beber em cada cena. Em seguida, receberam um retorno fictício sobre a disposição de um grupo de pares naquela mesma situação e responderam novamente. A diferença entre a primeira e a segunda resposta mediu o quanto cada pessoa se deixava influenciar pelo grupo.

O resultado mais interessante apareceu no cruzamento entre idade e tipo de ambiente. Em situações sociais sem álcool, como um encontro em que se bebe apenas refrigerante, os participantes mais jovens com maior sintonia social relataram beber mais álcool no geral; já os mais velhos com a mesma característica relataram beber menos. Em ambientes totalmente sem bebida nenhuma, o padrão se inverteu: jovens muito sintonizados ao grupo bebiam menos, enquanto adultos mais velhos, mais sintonizados, bebiam mais.

Um impulso automático de se alinhar ao grupo: em adolescentes, risco; em adultos maduros, proteção

Em outras palavras, a mesma sensibilidade ao ambiente social pode funcionar como fator de risco ou de proteção, dependendo da fase da vida e do contexto. Entre os jovens, a leitura mais provável é que a busca por aceitação do grupo – tão decisiva na adolescência e no início da vida adulta – os leva a se ajustar a normas percebidas de consumo, mesmo fora de momentos explicitamente regados a álcool. Entre os adultos mais velhos, o efeito parece se inverter: em ambientes informais sem bebida, maior sintonia social pareceu coincidir com mais consumo de álcool relatado, talvez como reflexo de hábitos sociais já consolidados, que se ativam justamente nos momentos mais soltos e descontraídos.

Os autores não encontraram diferenças estatisticamente relevantes entre homens e mulheres, sugerindo que esse mecanismo de sintonia social opera de forma parecida nos dois gêneros. Uma ressalva importante: o estudo se baseou em autorrelato, e seu desenho transversal não permite saber se esses padrões realmente mudam dentro de uma mesma pessoa conforme ela envelhece, apenas que jovens e adultos mais velhos, hoje, respondem de formas opostas ao mesmo tipo de sutil pressão do grupo.

INFORMATIVO

CLUBE ADEGA

Um mês, sete países

Caros sócios,

Vinho é agricultura, e agricultura muda de resposta dependendo de onde a pergunta é feita. Toda vinícola do mundo lida com as mesmas variáveis: quanto sol a uva recebe, que solo sustenta a raiz, que amplitude térmica separa o dia da noite, que tradição herdada define como fermentar e envelhecer. O que muda de país para país é a resposta que cada lugar dá a essas perguntas, moldada por clima, geografia e décadas de decisões que se acumulam até virar identidade regional.

A seleção deste mês atravessa sete países, da Argentina ao Uruguai, passando por Portugal, Espanha, França, Itália e Chile. Em cada um, a mesma pergunta (como transformar uva em vinho de identidade) recebe uma resposta diferente. Regiões de altitude que buscam frescor onde o clima é quente. Zonas costeiras que usam a proximidade do mar para desacelerar a maturação. Denominações que herdaram séculos de tradição ao lado de projetos que ainda estão descobrindo o que seu solo é capaz de entregar. É a mesma pergunta respondida por geografias completamente diferentes.

Provar essas respostas lado a lado, no mesmo mês, é o que treina o paladar a identificar o que vem do lugar e o que vem da decisão de quem fez o vinho. Um tinto próximo do Atlântico não tem a mesma acidez de um tinto protegido pela Cordilheira dos Andes. Um branco de clima frio não amadurece como um branco de encosta vulcânica no Mediterrâneo. Quando esses contrastes aparecem na mesma mesa, fica mais fácil perceber o que realmente define uma região, em vez de repetir o que já se ouviu falar sobre ela.

É esse cruzamento de geografias que buscamos manter em toda edição do clube. Seguimos indo atrás de vinhos que representam bem o lugar de onde vêm, onde quer que esse lugar esteja, para que cada sócio construa um mapa próprio do que o mundo do vinho tem a oferecer.

Saúde,
Pedro Fadanelli e André Mendes

Adega Rewards

ADEGA Rewards é o primeiro programa de fidelidade do mundo do vinho. Nele você pontua e troca seus pontos por experiências, descontos e produtos dentro do ADEGA Online, o Marketplace da Revista ADEGA.

Sócios ativos do Clube ADEGA Sabor e Arte já pontuam automaticamente em suas mensalidades.

Quer aproveitar seus pontos? Acesse o site ADEGA ONLINE, faça seu login e aproveite seus benefícios.

Benefícios para Sócios Ativos

- **Conhecimento**
  Newsletter exclusiva com informações sobre os vinhos e dicas de harmonização.
- **Liberdade**
  Você pode mudar de categoria ou cancelar a qualquer momento, sem multas ou taxas.
- **Prioridade em eventos**
  Entrada VIP e condições especiais nas inscrições dos eventos Descorchados, ADEGA Espanha, ADEGA Portugal e ADEGA Tasting.

*confira regras e condições no site

CLUBE ADEGA

ICON

INFORMATIVO

Vem de duas parcelas da Quinta do Crasto, no Douro, plantadas em 1984 a cerca de 300 metros de altitude, com exposições que variam entre leste, sul, oeste e norte. É lançado só nas safras em que a Touriga Nacional atinge um nível de qualidade que justifica o rótulo monovarietal.

QUINTA DO CRASTO TOURIGA NACIONAL 2021

Quinta do Crasto, Douro, Portugal (Qualimpor R$ 999).

Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Touriga Nacional, provenientes de 2 parcelas de vinhedos de cerca de 36 anos, com estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês. De bom corpo, enérgico, com final suculento e persistente.

Vem de uma parcela única em El Espinillo, o ponto mais alto de Gualtallary, no Vale de Uco, a 1.650 metros de altitude. É um dos recantos mais frios de Mendoza, com solo calcário e amplitude térmica que imprimem ao Malbec precisão aromática .

TERRAZAS DE LOS ANDES EXTREMO MALBEC 2022

Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentina (Moët Hennessy Brasil R$ 1.000).

Exclusivamente a partir de uvas Malbec, provenientes do vinhedo El Espinillo, cultivado em Gualtallary, no vale do Uco, em solo franco-arenoso e com rochas cobertas de calcário, a 1.650 metros de altitude, com estágio de 12 meses, sendo 70% em barricas de carvalho e 30% em ânforas de barro. Refinado e preciso, impressiona pela fluidez e pela pureza das frutas.

A Quinta do Crasto é uma das propriedades mais antigas do Douro, com vinhas à beira do rio que remontam ao século XIX. Escolher a Touriga Nacional para um rótulo solo, em vez de diluí-la num blend, é uma aposta editorial: a casa aposta que a variedade tem estrutura e identidade.

A Terrazas de los Andes foi pioneira na viticultura de altitude em Mendoza, ainda no início dos anos 1990, quando a região plantava majoritariamente nos vales baixos. O Extremo Malbec é o ponto mais alto dessa trajetória, batizada pela vinícola de Ascension Journey: a busca por parcelas.

Duas garrafas R$2000/mês + frete

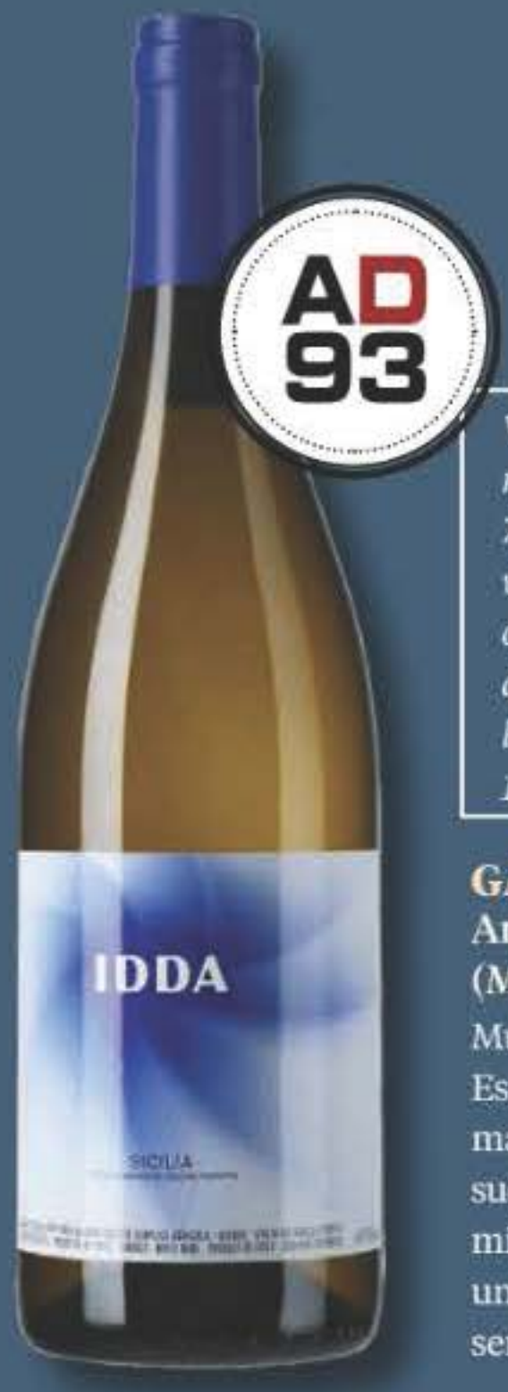
CLUBE ADEGA

ICON OFF RED

INFORMATIVO

A Fonseca existe desde 1822 e embarcou seu primeiro vintage para a Inglaterra em 1847, integrando o grupo restrito de casas que definem a categoria de primeira linha de Vintage Port desde o século XIX.

FONSECA VINTAGE PORT 2007
Fonseca, Douro, Portugal
(World Wine R$ 1.090).
Fortificado doce elaborado a partir do blend de uvas tintas típicas do Douro, com estágio de cerca de 24 meses em barricas antes de ser engarrafado. Intenso e concentrado, mas também harmonioso, tem acidez refrescante, taninos firmes e finos e final cheio e persistente.



Vem das encostas sudoeste do Etna, no município de Biancavilla, entre 700 e 800 metros de altitude, em solo vulcânico. É produzido inteiramente com Carricante, a casta branca símbolo do vulcão. Fermenta lentamente, ao longo de cerca de três semanas, e estagia 12 meses divididos entre barricas.

GAJA IDDA BIANCO 2023
Angelo Gaja, Sicília, Itália
(Mistral R$ 1.003).
Muita fruta madura e suculenta. Especiarias. Mexerica e pêssego, abacaxi maduro. Ervas como sálvia. Límpido, suculento e guloso. Boa acidez. Tem a mineralidade do toque salino e muito umami. A região mais quente do Etna e sentimos isso no vinho. Bastante lácteo.

Vem das quintas do Cruzeiro e Santo António, no Vale do Pinhão, e da Quinta do Panascal, no Vale do Távora, propriedades que compõem o blend da Fonseca há mais de cem anos. A colheita de 2007 foi brilhante e com excelente potencial de guarda.

Idda nasceu em 2016 de uma sociedade pouco óbvia: a família Gaja, símbolo do Piemonte e do Barbaresco, associada à família Graci, uma das mais respeitadas do Etna. A escolha de investir na encosta do vulcão, e não em mais um tinto de Barolo, é declaração de que o Etna já é território de vinhos brancos.

Duas garrafas R$2000/mês + frete

CLUBE ADEGA

BLACK

INFORMATIVO

O nome do projeto resume a proposta: viticultura biodinâmica como escolha declarada, não como selo de marketing. É um malbec que documenta outro caminho dentro de Mendoza, mais ligado ao cultivo artesanal do que à escala de produção.

CONSCIENTE-MENTE VITICULTORES MALBEC 2023
Consciente-mente Viticultores, Mendoza, Argentina (Boca a Boca R$ 290).
Chama atenção pela tipicidade, pela nitidez e vivacidade de suas frutas vermelhas e negras e pelos taninos reativos e de textura de giz, tudo envolto e equilibrado por refrescante acidez.

Vem da Bracco Bosca, vinícola de Atlántida, Canelones, fundada em 2005 por Fabiana Bracco, quinta geração de uma família de viticultores originária do Piemonte italiano. As vinhas ficam a 8 km do Atlântico, o que garante brisas constantes, maior amplitude térmica entre dia e noite.

GRAN OMBÚ CABERNET FRANC 2022
Bracco Bosca, Canelones, Uruguai (Cantu R$ 481).
100% a partir da casta Cabernet Franc, com estágio de 9 meses em barricas de carvalho e fermentado em tanques de cimento. Mostra bom volume, estrutura encorpada, com taninos finos e bem polidos; acidez equilibrada e estrutura formam um conjunto cativante. Final persistente, com caráter especiado.

Vem de um vinhedo orgânico e biodinâmico em La Consulta, Valle de Uco, conduzido pelo enólogo Tomás Stahringer. É 100% Malbec de San Carlos, vinificado com leveduras nativas, 30% de fermentação em cacho inteiro e estágio em tonéis de 500 litros e concreto.

O Uruguai construiu sua identidade vitivinícola em torno do Tannat, mas o Gran Ombú mostra outra vocação da Atlântida: o Cabernet Franc de clima marítimo, com frescor atlântico que a variedade raramente encontra fora do Vale do Loire.

Duas garrafas R$750/mês + frete

CLUBE ADEGA

BLACK OFF RED

INFORMATIVO

Vem de parcelas do Domaine Laroche assentadas sobre solo kimmeridgiano, calcário rico em fósseis de ostras com cerca de 150 milhões de anos, característico exclusivo da denominação Chablis. É produzido inteiramente com Chardonnay, sem passagem por madeira.

L DE LAROCHE CHABLIS 2024
Domaine Laroche, Borgonha, França (La Pastina R$ 438).
Branco elaborado exclusivamente a partir de uvas Chardonnay, sem passagem por madeira, mas mantido por 6 meses em contato com as borras finas em tanques de aço inoxidável. De boa tipicidade e fluido, tem final persistente.

Vem do Val do Salnés, subzona mais próxima do Atlântico dentro da DO Rías Baixas, em solos graníticos. É produzido com Albariño colhido manualmente em caixas e vinificado com maceração de películas.

MAR DE FRADES ALBARIÑO 2024
Mar de Frades, Rías Baixas, Espanha (Cantu R$ 270).
Albariño, com fermentação sem adição de leveduras exógenas e, depois, mantido em contato com as borras finas em tanques de aço inoxidável durante cerca de 6 meses. Mais uma ótima edição desse vinho. Vibrante e nítido, tem acidez vigorosa, textura firme e final persistente, com toques salinos, cítricos, de pêssegos e de umami.

O Domaine Laroche tem raízes que remontam ao século IX em Chablis, e desde 2009 integra o grupo Advini mantendo o estilo de precisão que consagrou a casa. Chablis é o ponto onde a Chardonnay se despe de qualquer maquiagem: sem madeira para disfarçar.

A Mar de Frades, fundada em 1987, é uma das casas que ajudaram a projetar o Albariño galego para o mundo, num momento em que a variedade ainda era pouco conhecida fora da Espanha.

Duas garrafas R$750/mês + frete

CLUBE
ADEGA
PLATINUM

INFORMATIVO

CORDILLERA DE LOS ANDES PARCELA LA LADERA RESERVA ESPECIAL CARMÉNÈRE 2021

Torres, Peumo, Chile (Qualimpor R$ 179).

Elaborado a partir de uvas Carménère, cultivadas em Peumo, com estágio de 12 meses, sendo 67% em barricas usadas de carvalho francês e 33% em foudres de carvalho austriaco. Preciso, fluido e refinado, tem final cativante e persistente.

Vem da parcela La Ladera, em Peumo, no Vale do Cachapoal, sobre solos aluviais depositados pelo rio Cachapoal. É produzido com Carménère e estagia 12 meses em barrica.

MÁS QUE VINOS 5/4

Mas que Vinos, Castilha, Espanha (Barrinhas R$ 225).

Blend no estilo clarete de Tempranillo, Garnacha, Airén e Malvar, cofermentadas sem adição de leveduras exógenas em tanques de aço inoxidável (50% em cachos inteiros) e depois em contato com as borras finas em recipientes de cimento durante 9 meses.

Vem do planalto de Ocaña, em Toledo, de vinhas centenárias cultivadas em regime orgânico pela família de um dos três enólogos que fundaram a Más Que Vinos em 1998. O nome 5/4 remete à cofermentação.

HERDADE DO ROCIM TINTO 2024

Herdade do Rocim, Alentejo, Portugal (World Wine R$ 199).

Blend tinto composto a partir de uvas Touriga Nacional, Aragonez e Alicante Bouschet, com estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês. Suculento, tem corpo médio, taninos firmes e de grãos finos e final carnudo.

Vem da Herdade do Rocim, entre Vidigueira e Cuba, no Baixo Alentejo, sub-região com o microclima mais ameno da região. É um blend de Touriga Nacional, Aragonez e Alicante Bouschet.

Três garrafas R$600/mês + frete

CLUBE ADEGA

GRAN GOLD PLUS

É um corte de três vinhedos de altitude no Vale de Uco: Vista Flores a 1.400 metros, Gualtallary a 1.300 e Altamira a 1.100, todos sobre solo aluvial com camadas rochosas que garantem boa drenagem. A Kaiken foi fundada em 2001 por Aurelio Montes, o chileno por trás da vinícola Montes.

KAIKEN ULTRA MALBEC 2021
Kaiken Wines, Mendoza, Argentina (Asa Gourmet e Vila Porto Vinhos R$ 200).
Elaborado exclusivamente a partir de uvas Malbec cultivadas em Los Chacayes, Altamira e Gualtallary (vale do Uco), com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês (1/3 novas). Estruturado e suculento, tem final cheio e persistente.

Vem de vinhas jovens, plantadas em 2017 em Alenquer, na região de Lisboa, colhidas à mão e vinificadas com pisa tradicional simulada em cubas de aço com controle individual de temperatura. É um blend de Syrah, Tinta Roriz e Touriga Nacional.

MONTE D'OIRO TINTO 2023
Quinta do Monte d'Oiro, Lisboa, Portugal (Mistral R$ 162).
Sedutor nos aromas e franco nos sabores, mostra frutas vermelhas e negras maduras, seguidas de notas florais, de ervas e de especiarias picantes, tudo apoiado por acidez afiada e taninos firmes.

Duas garrafas R$350/mês + frete

CLUBE ADEGA

GRAN GOLD

INFORMATIVO

Vem do Fundo Liguai, no Maipo Alto, aos pés da Cordilheira dos Andes, cerca de 45 km ao sul de Santiago. É composto por 95% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot, com 14 meses em carvalho francês.

PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION CABERNET FRANC 2024
Pérez Cruz, Maipo, Chile (Asa Gourmet R$ 130).
Muito fluido e de boa tipicidade, mostra frutas vermelhas e negras maduras no ponto certo, acompanhadas de notas florais, de ervas e de especiarias picantes.

Vem da Rioja Alta, produzido com 100% Tempranillo, com 14 meses em carvalho americano seguidos de mais 8 meses de garrafa antes do lançamento.

RAMÓN BILBAO CRIANZA 2022
Ramón Bilbao, Rioja, Espanha (Cantu R$ 142).
Uma versão de bom corpo, carnuda, repleta de frutas vermelhas e negras maduras, com sua acidez afiada e seus taninos firmes e de grãos finos trazendo fluidez e sustentação ao conjunto.

Vem de vinhedos selecionados em Chieti, Áquila, Pescara e Teramo, as quatro províncias do Abruzzo. É produzido com Montepulciano, fermentado e envelhecido inteiramente em aço inox.

BONACCHI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2024
Bonacchi, Abruzzo, Itália (Mistral R$ 104).
Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Montepulciano, sem passagem por madeira. De perfil gastronômico e cheio de tipicidade.

Três garrafas R$350/mês + frete

CLUBE ADEGA

GOLD PLUS

Vem de um vinhedo de sequeiro com 60 anos no secano de Curimaqui, na fronteira entre Maule e Itata, projeto que junta o chileno Julio Bouchon e o sul-africano David Nieuwoudt para resgatar castas históricas do Chile. Fermenta com leveduras nativas e estagia dois meses em barricas usadas. Do solo granítico vem um Carignan de acidez vibrante e fruta vermelha fresca, com final de nota herbácea.

LONGAVÍ GLUP CARIGNAN 2022
Longaví, Maule, Chile (World Wine R$ 156).
Tinto de mínima intervenção elaborado exclusivamente a partir de uvas Carignan, com fermentação espontânea em tanques de concreto e posterior estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês. Tenso e de perfil gastronômico, tem taninos firmes e de textura arenosa, vibrante acidez e final suculento.

Vem da Adega de Redondo, no Alentejo, com uvas de Syrah, Alicante Bouschet e Touriga Nacional plantadas e colhidas juntas, ao estilo field blend. Fermenta em aço inoxidável e estagia 12 meses em carvalho francês.

PORTA DA RAVESSA VINHAS VELHAS FIELD BLEND RESERVA TINTO 2021
Adega Cooperativa de Redondo, Alentejo, Portugal (Basso R$ 110).
Tinto elaborado a partir do field blend de vinhas velhas, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, seguido de mais 6 meses em garrafa antes de ser comercializado. Carnudo, tem bom volume de boca e final persistente.

Duas garrafas R$250/mês + frete

CLUBE ADEGA

GOLD

INFORMATIVO

Vem de Huelquén, no Maipo Alto, a 40 km de Santiago, em solos profundos e pedregosos, pobres em nutrientes, sob clima mediterrâneo de verões secos que desaceleram a maturação e concentram a fruta.

PÉREZ CRUZ GRENACHE 2025
Pérez Cruz, Maipo, Chile (Asa Gourmet R$ 100).
Tinto composto majoritariamente a partir de Grenache, mais pequenas partes de Mourvèdre e Syrah, cofermentadas (Syrah com engaços) e sem passagem por madeira. Chama atenção pela fluidez do vinho e pela clareza de suas frutas.

Vem da Villa di Remole, no coração da Toscana, propriedade da família Frescobaldi há 700 anos. É um blend com base de Sangiovese.

RÈMOLE ROSSO 2023
Frescobaldi, Toscana, Itália (Cantu R$ 95).
Tinto elaborado majoritariamente a partir de Sangiovese, mais pequena parte de Cabernet Sauvignon, sem passagem por madeira, mas mantido em tanques de aço inox durante 4 meses. Ideal para massas ao molho tipo ragu.

Vem da Península de Setúbal, de vinhedos de baixa produtividade em solo arenoso de Palmela. É um blend de 75% Aragonez e 25% Alicante Bouschet, vinificados separadamente e unidos no corte final

SERRAS DE AZEITÃO ARAGONEZ ALICANTE BOUSCHET 2023
Bacalhôa, Península de Setúbal, Portugal (Épice R$ 80).
Tinto elaborado a partir de uvas Aragonez (75%) e Alicante Bouschet (25%), sem passagem por madeira. Mais uma boa edição desse vinho, que mostra clareza de frutas e fluidez.

Três garrafas R$250/mês + frete

CLUBE ADEGA

SILVER PLUS

Vem da Antigua Bodega Stagnari, tocada pela sexta geração da família em Santos Lugares, La Paz, a 20 km de Montevidéu, sobre solo raso de argila sobre granito rosa em decomposição. É um corte de Tannat e Malbec com quatro meses em carvalho americano, de taninos finos e elegantes.

CUESTA DI GRAVA ROBLE TANNAT MALBEC 2022

Antigua Bodega, Canelones, Uruguai (Barrinhas R$ 83).

Tinto elaborado a partir do corte de Tannat e Malbec, com passagem por barricas de carvalho. Mostra corpo médio, com taninos presentes, porém redondos. Bem equilibrado, ótima companhia para acompanhar carnes grelhadas e massas.

Vem da Tres Palacios, no setor de Cholqui, Vale do Maipo, a 16 km de Melipilla. Mostra pimentão e folha de tomate, típicos da Carménère, ao lado de ameixa e frutas vermelhas, com taninos suaves e corpo médio.

PRIMAVERA RESERVA CARMÉNÈRE 2024

Tres Palacios, Maipo, Chile (Qualimais R$ 68).

Tinto elaborado exclusivamente a partir de Carménère, com estágio de 60% do vinho em carvalho francês durante 6 meses. De boa tipicidade, fluido, tem corpo médio e final suculento.

Duas garrafas R$150/mês + frete

CLUBE ADEGA

BRANCO

INFORMATIVO

Vem do vinhedo Batuco, sobre solo granítico da cordilheira costeira do Maule, região onde a família Bouchon produz vinho desde que o francês Emile Bouchon deixou Bordeaux para o Chile.

J. BOUCHON RESERVA CHARDONNAY 2025

J. Bouchon, Maule, Chile (World Wine R$ 89).

Branco elaborado exclusivamente a partir de uvas Chardonnay, sem passagem por madeira. Franco nos aromas e nos sabores, apresenta acidez afiada e textura cremosa.

Vem da Casa de Vila Nova, em Penafiel, feito com Loureiro e Fernão Pires de vinhedos em solo granítico do Vinho Verde. Mostra flor e fruta cítrica, num perfil jovem e vibrante.

LAGARTO PINTADO COLHEITA SELECIONADA BRANCO 2023

Casa de Vila Nova, Minho, Portugal (Casa Perini Mundo R$ 89).

Branco elaborado a partir de Loureiro e Fernão Pires, sem passagem por madeira. Nítido e cheio de frescor é apoiado por acidez afiada e textura cremosa.

É um blend de Sauvignon Blanc, Verdejo e Chardonnay, com fermentação em aço inox e posterior estágio sobre borras, parte em aço inox e parte em carvalho.

MUCHO MÁS DE FÉLIX SOLÍS BLANCO

Félix Solís, Castilla-La Mancha, Espanha (Cantu R$ 100).

Exibe perfil exuberante, com suas notas florais e de ervas envolvendo as frutas brancas e tropicais mais maduras, tudo em meio a uma acidez afiada e textura cremosa.

Três garrafas R$280/mês + frete

QUEM DISSE?

"Não sabemos nada sobre vinho, o vinho permanecerá uma coisa misteriosa. A ciência hoje conhece apenas 1% das criaturas vivas no solo. Então não sabemos nada. E essa é a beleza do vinho"

"Oxigênio não é o inimigo do vinho. Nós o chamamos de parceiro não confiável"

"A humanidade criou o vinho. Temos água disponível para viver. Criamos vinho para conectar emocionalmente as pessoas. O vinho é para criar felicidade, é comida para seu cérebro, para sua alma, para suas entranhas. Está aqui para conectar emocionalmente"

"Vinho não é sobre pensar, é sobre sentir"

"Vinho é sobre diversidade, experiências. Não é uma commodity"

"Tradição não é algo estático. Cada geração tentou coisas. Se é um sucesso, é uma nova camada adicionada à tradição central. Por isso, é chamado inovação"

Frases de Harold Langlais, do Château Le Puy

APRECIA COM MODERAÇÃO

CASA PERINI
EST. 1929

FRAÇÃO ÚNICA

Vermentino

Proveniente de frações únicas de vinhedos
selecionados, observados com paciência e respeito
ao que o Vale Trentino é capaz de revelar

Conheça o
lançamento

casaperini casaperinibr casaperini.com.br loja.casaperini.com.br

VENTISQUERO

Espíritu Desafiante

2024 WINERY OF THE YEAR

Best Chilean Wines VIÑA DEL AÑO

COMO NENHUM OUTRO

ELABORADO A PARTIR DE UM ÚNICO BLOCO. O TERROIR ÚNICO PRODUZ UM VINHO COMO NENHUM OUTRO.

APRECIE COM MODERAÇÃO

SIGA NOSSA JORNADA NO INSTAGRAM

UMA MARCA cantu GrupoWINE